Attila

PRF 960 GAS

CE NL

MAXI OVEN
GAS FORNUIS
Gebruiks-en
Installatievoorschriften

MAXI BACKOFEN
GASHERDE
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

CE ES

MAXI HORNO
COCINA DE GAS
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

MAXI OVEN
GAS COOKER
Instruction for the use
Installation advice

Nederlands	Gebruiks-en installatievoorschriften	Bladzijde 3
Deutsch	Gebrauchsanweisung Installationsanleitung	Seite 39
Español	Instrucciones de uso - Consejos para la instalación	Página 74
English	Instruction for the use - Installation advice	Page 109

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
– raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
– gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
– vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

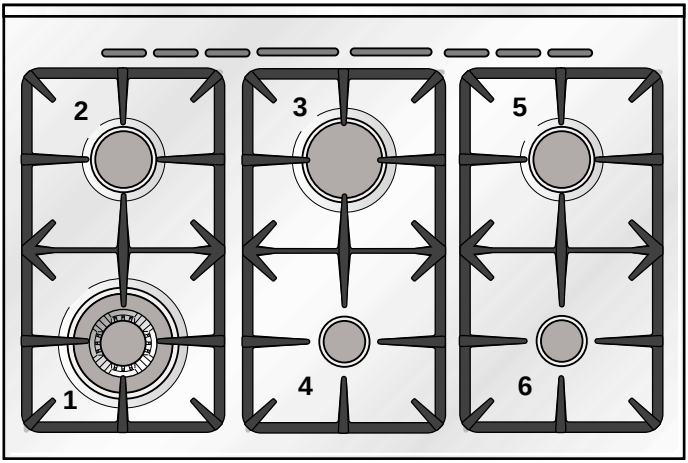
- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.
- Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanlaking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de ovendeur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

– Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN”.
– Plaats de roosters en de druippan.
– Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
– Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

1 - KOOKTAFEL

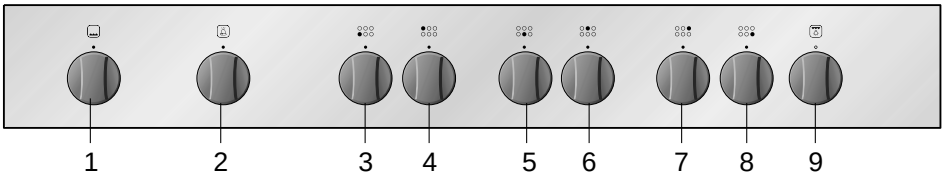


Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Superbrander met driedubbele krans (TC) 3,50 kW
2. Halfsnelle brander (SR) 1,75 kW
3. Snelle brander (R) 3,00 kW
4. Snelkookplaat (A) 1,00 kW
5. Halfsnelle brander (SR) 1,75 kW
6. Snelkookplaat (A) 1,00 kW

2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1

KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Bedieningsknop gasoven
2. Bedieningsknop tijdschakelaar
3. Bedieningsknop brander links voor
4. Bedieningsknop brander links achter
5. Bedieningsknop brander middenvoor
6. Bedieningsknop brander middenachter
7. Bedieningsknop brander rechts achter
8. Bedieningsknop brander rechts voor
9. Bedieningsknop elektrische grill/oven lamp

3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1).
Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt ★🔥 : vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt 🔥 : vertraagd debiet (brander op minimum)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

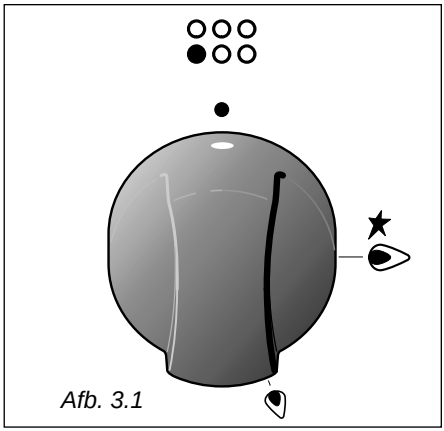
Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

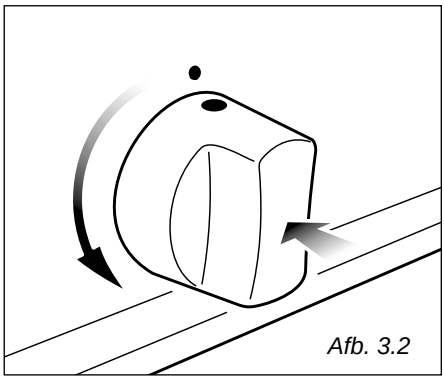
Om de branders aan te steken:

1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ★🔥) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

2 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.



Afb. 3.1



Afb. 3.2

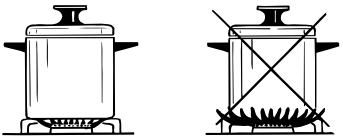
KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.
De brander dient gekozen te worden in funktie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

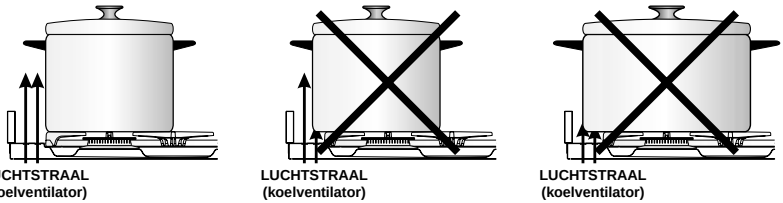
Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN
Hulpbrander	12 - 14 cm
Half-snelle	16 - 24 cm
Snelle	24 - 24 cm
Driedubbele kroon	26 - 28 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem



Afb. 3.3



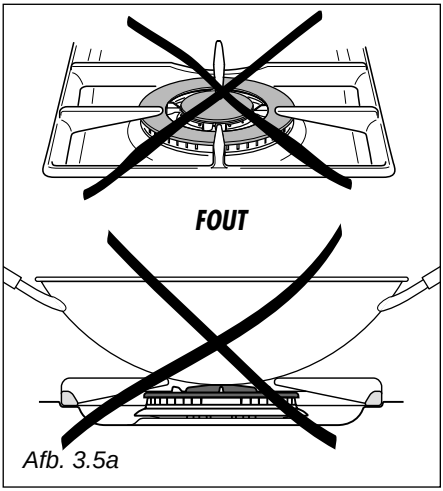
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE SNELLE BRANDER

Afb. 3.4

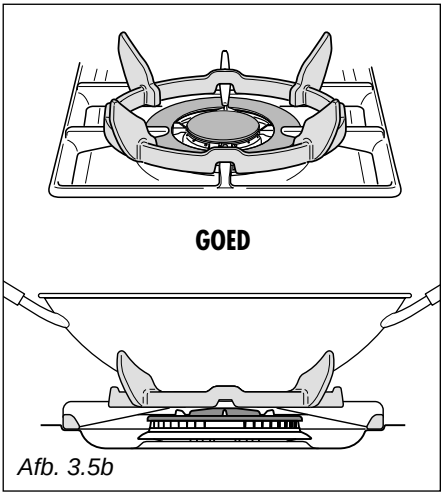
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



Afb. 3.5a



Afb. 3.5b

4 - GASOVEN

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

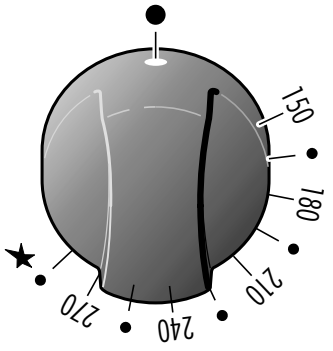
ALGEMENE KENMERKEN

Het fornuis wordt perfekt rein geleverd. Het is nochtans beter, na installatie, de oven aan te steken op zijn maximum temperatuur met het doel eventuele vetvlekken van de ovenbrander te verwijderen.
Hetzelfde geldt voor de roosterbrander.

De gasoven bestaat uit:

– ovenbrander, onder, met een warmtebelasting van 6,20 kW.

– een elektrische roostoven met infrarood stralen, geplaatst op het gewelf (2200 W).



Afb. 4.1

BRANDER VAN DE OVEN

Dient voor het traditioneel koken in de oven. De gastoevoer naar de brander wordt geregeld dor een thermostaat die de functie heeft de temperatuur n de oven constant te houden.
Dit wordt uitgevoerd middels een bol die niet mag verplaatst worden en die altijd zuiver moet gehouden worden. Een slechte stand of een eventuele afzetting op de bol kan de gekozen temperatuurgraad beïnvloeden. Het kraantje van de thermostaat die de gasvoeding naar de brander controleert, is voorzien van een veiligheidsklep die de gasverdeling automatisch stopt in geval van uitdoving van de vlam.

THERMOSTAAT

De hendel van de thermostaat (Afb. 4.1) heeft cijfers van 150 tot 285 die op toenemende wijze de temperatuur van de oven aangeven.

De temperatuur wordt constant gehouden op de aangegeven waarde.

Het symbool ★ naast de stand max wijst erop dat de elektrische ontsteking ingebouwd is in de knop en geactiveerd wordt door de knop zelf.

De elektrische gril wordt geactiveerd door een speciale drukknop (Afb. 4.4).

ONTSTEKING VAN DE BRANDER VAN DE OVEN

Om de brander aan te steken, moet men:

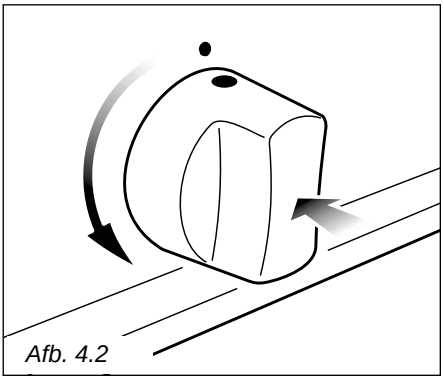
1) De ovendeur openen.

   BELANGRIJK: Risico van brand! De ovendeur moet open gehouden worden tijdens deze operatie.

2) De knop van de thermostaat lichtjes indrukken en tegen de wijzers van de klok draaien tot aan de stand max. ter hoogte van de ★ (Afb. 4.1), vervolgens de knop tot op het einde toe indrukken om de elektrische ontsteking te activeren en de verdeling van het gas te openen.
   Deze operatie nooit langer dan 15 seconden laten duren. Ingeval de brander niet aangaat, ongeveer 1 minuut wachten voordat men opnieuw de ontsteking probeert.
   Indien de elektrische ontsteking niet werkt, kan men de oven manueel aansteken. Een vlam naar de opening "**A**" van de brander van de oven brengen (Afb. 4.3).

3) Ongeveer 10/15 seconden wachten nadat de brander werd aangestoken, vooraleer de hendel los te laten (tijd van activering van de klep);

4) De ovendeur zachtjes sluiten en de thermostaat regelen volgens het gewenst vermogen.

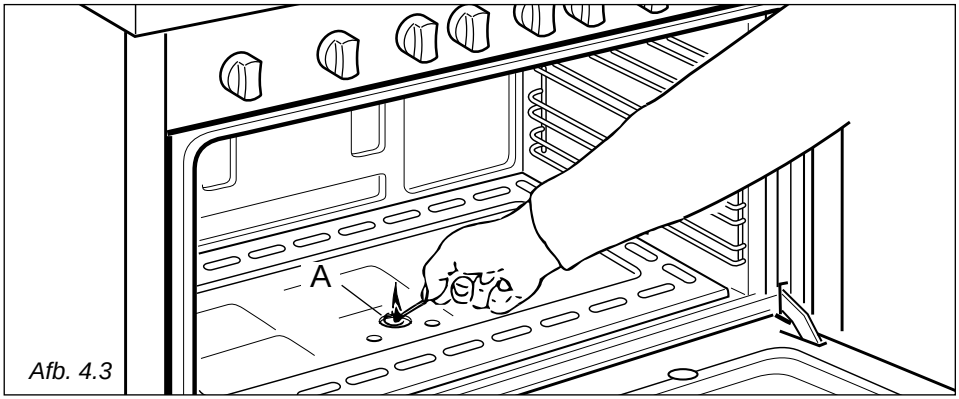


Afb. 4.2

Indien de vlam van de brander om gelijk welke reden uitdooft, zal de veiligheidsklep automatisch de gasvoeding op de thermostaat onderbreken.

Om de werking te herstellen, de hendel terug naar de stand ● brengen, **minstens 1 minuut wachten en de voornoemde operaties herhalen.**

OPGELET: Bij een manuele aanschakeling de thermostaat gas nooit openen voordat men met een vlam het gat "A" van de brander benaderd heeft.



Afb. 4.3

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.
Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Voor een correcte voorverwarming raadt men aan de rooster en de ovenplaat weg te nemen uit de oven en ze na circa 15 minuten terug in te voeren.

De accessoires van de oven kunnen lasten dragen tot 14 kg.
Men adviseert de lasten gelijkmatig te verdelen.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C. Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHT	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	250°
Omelet	250°
Rundsgebraad	250°
Lamsbout	250°
Lamsschouder	250°
Gegratineerde macaroni	250°

ELEKTRISCHE GRILL

Een veiligheidsinrichting belemmert het aangaan van de elektrische gril wanneer de brander van de oven brandt.

AANSCHAKELING VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

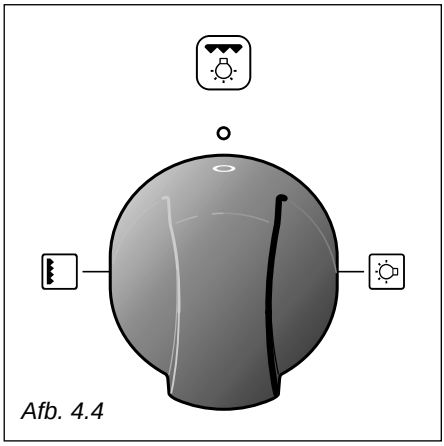
Omwille van veiligheidsredenen is het niet mogelijk tegelijkertijd de gasbrander van de oven en de elektrische grill te gebruiken.

De elektrische grill werkt alleen wanneer de knop van de thermostaat zich in de stand ● (uit) bevindt, bijgevolg:

– Wanneer de brander van de oven brandt, zal een veiligheidsinrichting het aangaan van de elektrische grill belemmeren.

Wanneer men de knop van de schakelaar in de richting van de wijzers van de klok draait (Afb. 4.4) zal op het symbool grill de elektrische grill.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “GEBRUIK VAN DE ROOSTOVEN” .



Afb. 4.4

VERLICHTING

Het toestel is voorzien van een lamp in de oven teneinde de controle van het braden der gerechten door de gesloten deur mogelijk te maken.
Om de lamp te doen branden, de knop van fig. Afb. 4.4 naar de stand lamp brengen en in de richting van de wijzers van de klok draaien.

GEBRUIK VAN DE ROOSTOVEN

De deur openen tot aan de eerste klik, het warmtebestendig scher "A" invoeren in de bijhorende supports aan de ingang van de oven (Afb. 4.5).

- Het scherm "**A**" dat dient om het paneel te beschermen tegen de warmte op zijn plaats zetten.
- Laten voorverwarmen, met halfopen deur, gedurende ongeveer 5 minuten.
- De gerechten zodanig plaatsen dat ze zich in de nabijheid van de gril bevinden.
- De braadslede wordt geplaatst onder de gril om de jus en het vet op te vangen.

De gril gedurende maximum 30 minuten gebruiken.

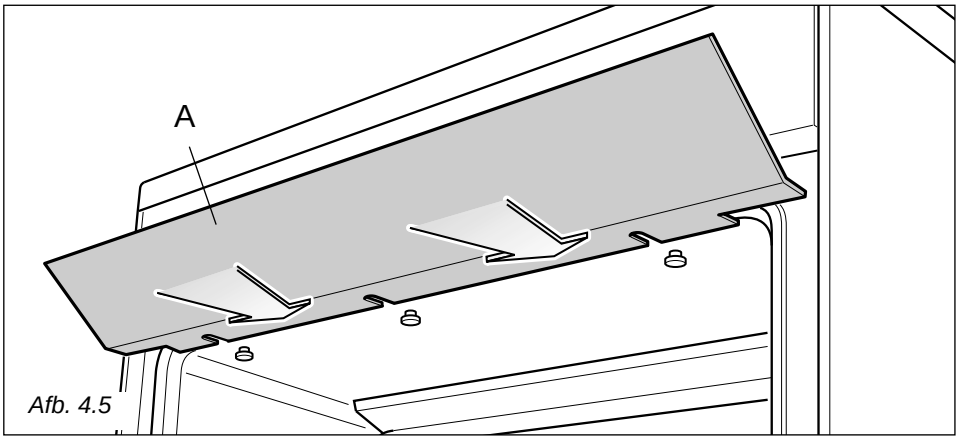
Houdt kinderen uit de buurt van het appataat tijdens het grillen of het gebruik van de oven, deze delen van de oven worden erg heet.

ONTSTEKING VAN DE ELEKTRISCHE ROOSTOVEN

Omwille van veiligheidsredenen kan men niet tegelijkertijd de elektrische gril en de gasbrander van de oven gebruiken.

Een veiligheidsinrichting staat de activering van de elektrische gril toe, alleen indien de knop van de ovenbrander zich in de stand ● (uit) bevindt, daarom:

- indien de ovenbrander brandt, belemmert de veiligheidsinrichting het aangaan van de gril.
- indien de elektrische gril aanstaat, schakelt de veiligheidsinrichting de weerstand van de gril uit indien men aan de knop van de ovenbrander draait.



Afb. 4.5

5 - TIJDSCHAKELAAR

TIJDSCHAKELAAR (afb. 5.1)

De tijdschakelaar stelt de oven in werking gedurende een vooraf door u ingestelde periode.

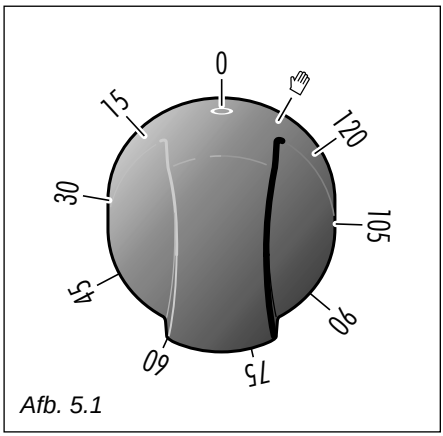
1) In werking stellen

Nadat de bakstandenschakelaar en de thermostaat op de gewenste stand zijn ingesteld, draait u de tijdschakelaar met de klok mee tot de gewenste baktijd (max. 120 minuten).

Als deze tijd verstreken is zal de tijdschakelaar op stand “0” staan en zal de oven automatisch uitschakelen.

2) Handmatige bediening

Indien de baktijd meer dan 2 uur bedraagt of indien u de oven handmatig wenst te bedienen, zet u de knop op stand ✋ .



Afb. 5.1

6 - ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

– Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.

– De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfekte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomaliën vastgesteld worden.

– Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.

– Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (0900-2352673).

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden

Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

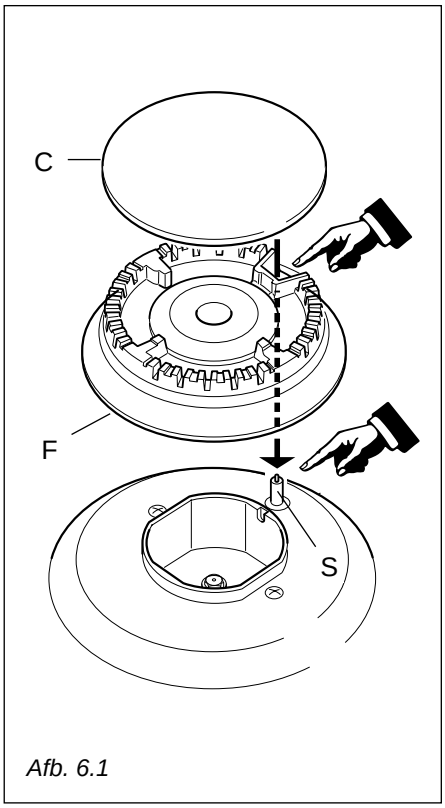
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler en de kap van de branders goed op hun plaats teruggezet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

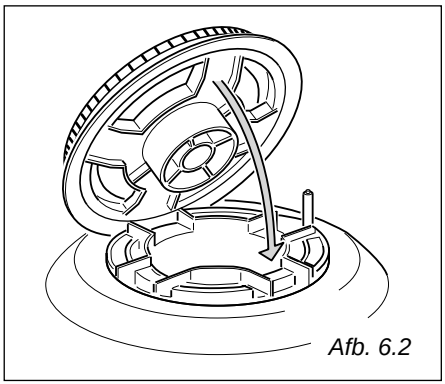
DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

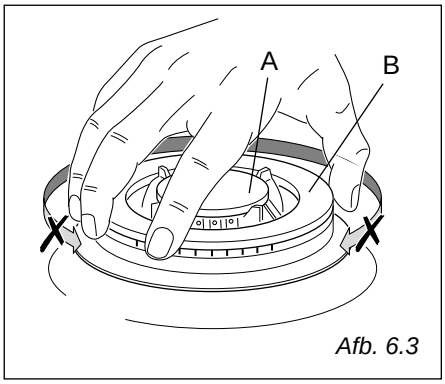
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler F en de kap C van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-6.5. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode “S” (Afb. 6.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.



Afb. 6.1


Afb. 6.2

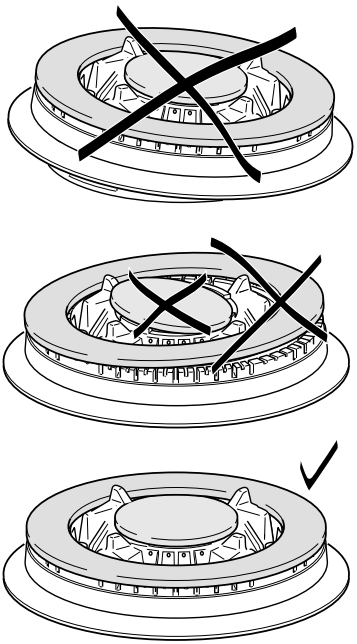


Afb. 6.3

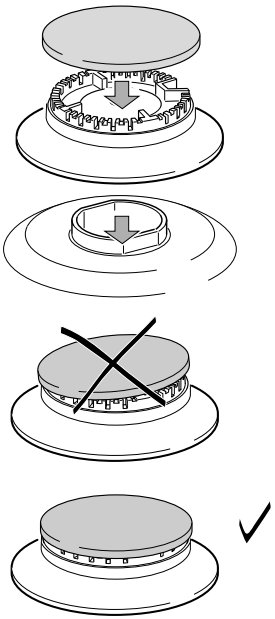
BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.2 is aangegeven.
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 6.3 - 6.4).
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 6.3).



Afb. 6.4

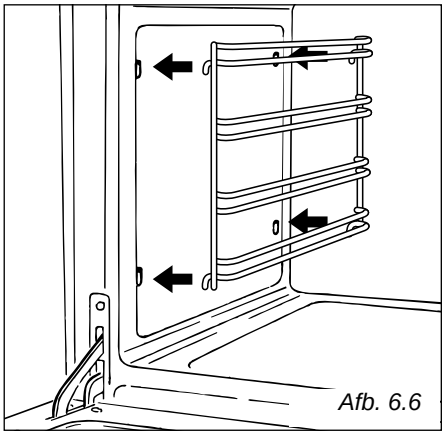


Afb. 6.5

OVEN

De oven moet na elk gebruik worden gereinigd met de gepaste produkten.
De oven 30 minuten op volle kracht laten werken kan het verwijderen van vetvlekken vereenvoudigen.

Niet het minste ingrijpen is hier vereist.
Als het vet weerbarstig is, kan men de reinigingsduur verlengen door de lege oven op maximum temperatuur te laten branden.
Nooit detergent gebruiken die bijtende stoffen bevat om beschadiging van de zelfreinigende bekleding te vermijden.



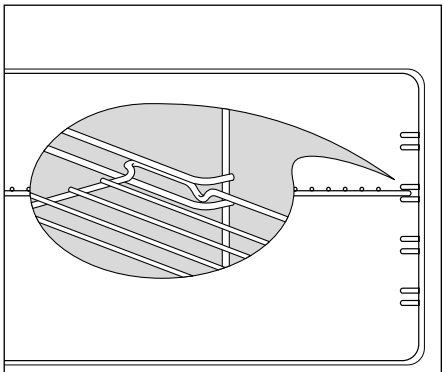
Afb. 6.6

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.6)

– Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.7).

– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



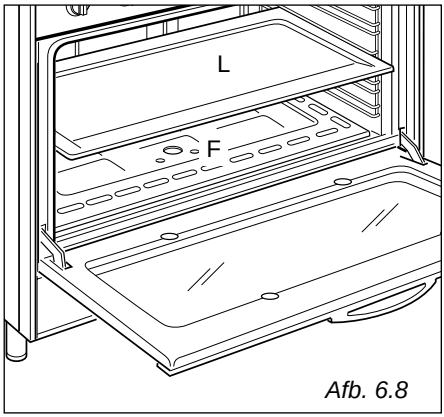
Afb. 6.7

BODEMPLAAT

De bodemplaat **F** (Afb. 6.8) kan eenvoudig worden verwijderd voor een vlottere reiniging.

Plaats ze vervolgens correct terug op de ovenbodem.

Let erop dat de druipplaat L niet wordt verwisseld met de bodemplaat F.



Afb. 6.8

OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Fig. 6.9).

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

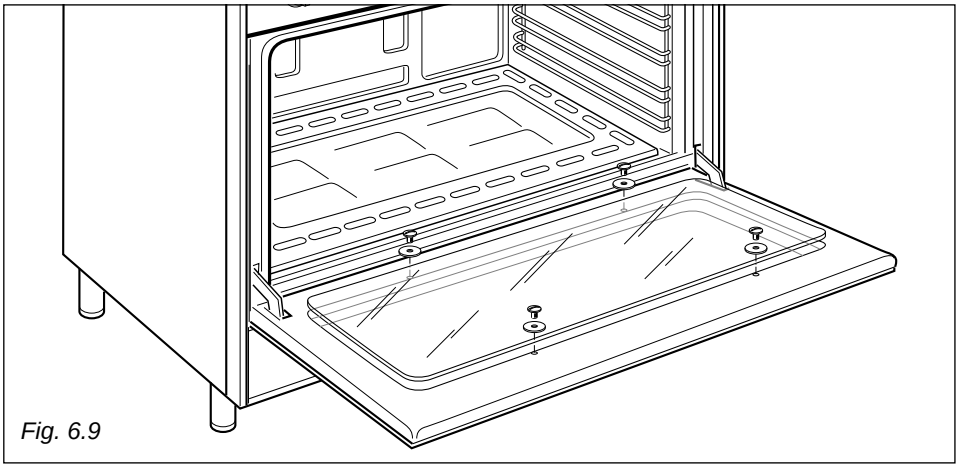


Fig. 6.9

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

– De ovendeur volledig openen (Afb. 6.10A).

– De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 6.10B).

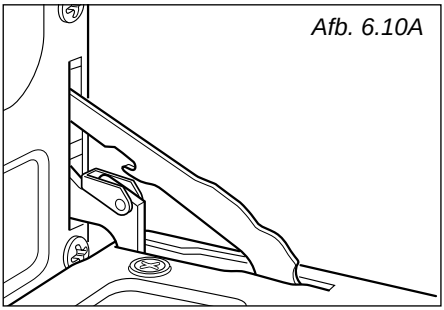
– Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.10.

– De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.10C).

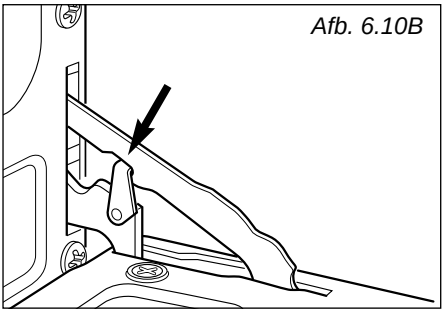
– Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.10D).

– Leg de deur op een zacht oppervlak.

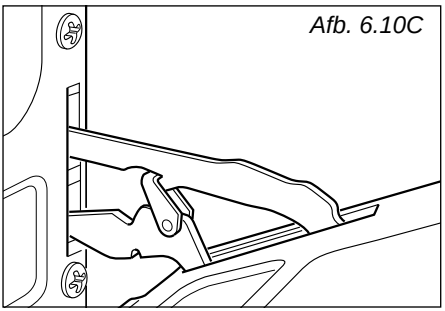
– Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



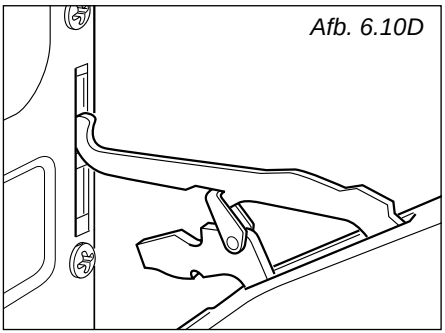
Afb. 6.10A



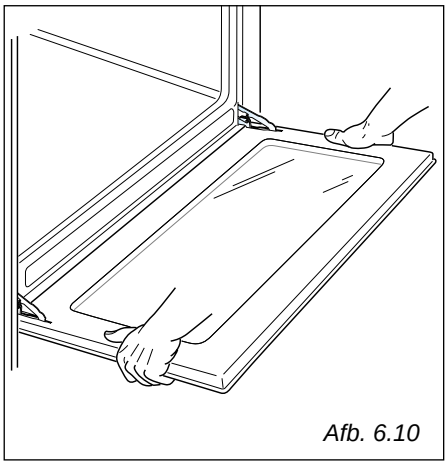
Afb. 6.10B



Afb. 6.10C



Afb. 6.10D



Afb. 6.10

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

INSTALLATIE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervakken.

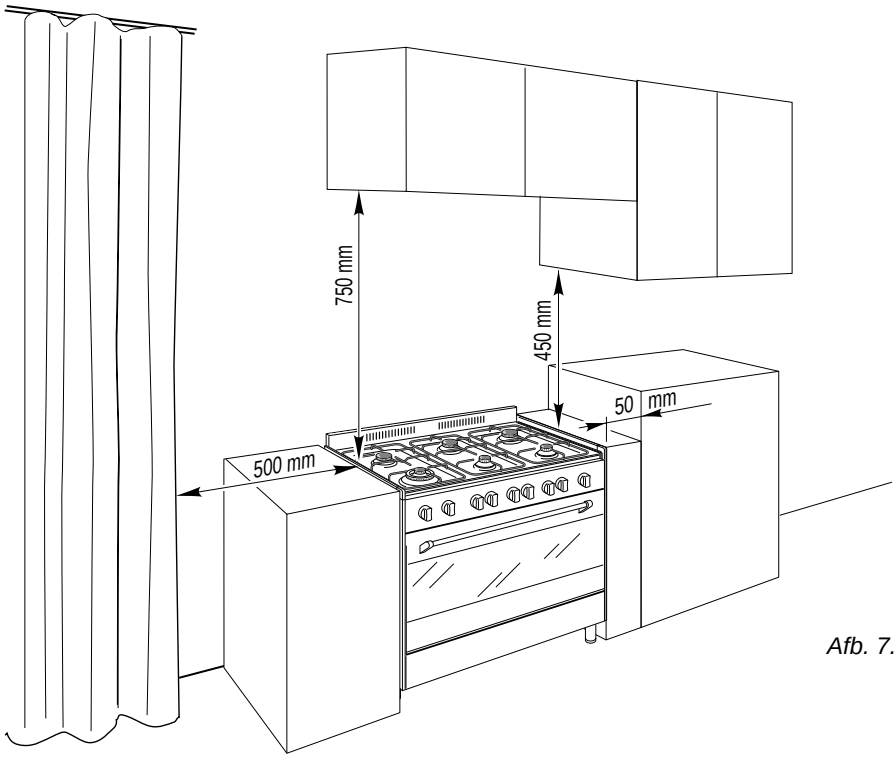
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 50 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 7.1 geïnstalleerd worden.



Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

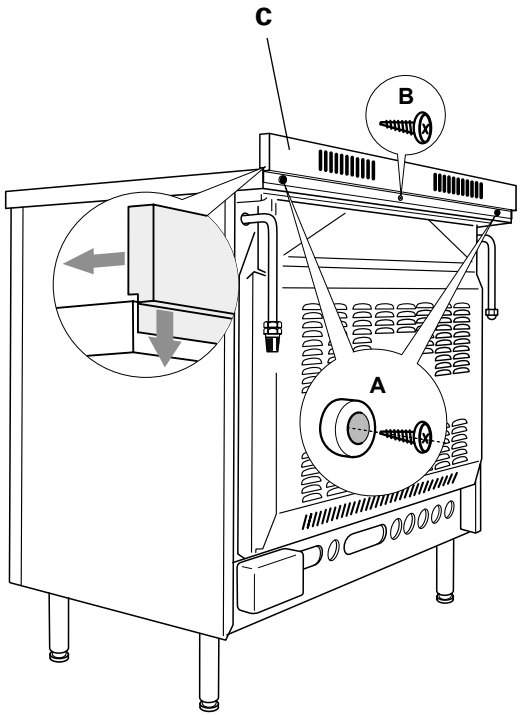
Assembleer het achterscherm “C” (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

– Het achterscherm “C” vindt u in de verpakking achter het fornuis.

– verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.

– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.

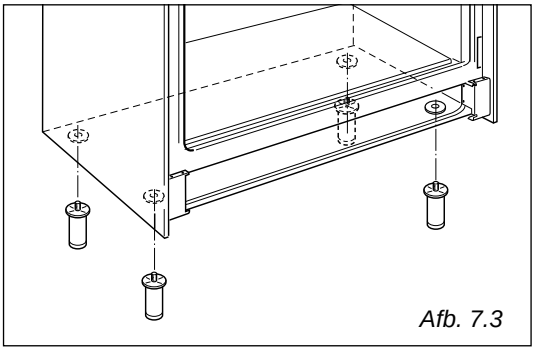
– Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef “B” en de afstandsringen “A” vast te draaien.



Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

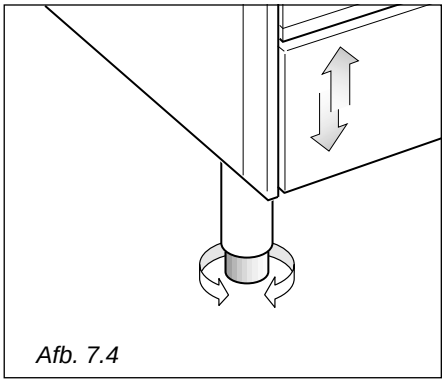
De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.



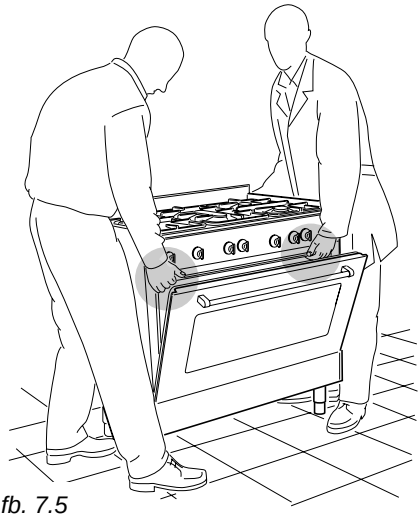
Afb. 7.3

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaats worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).



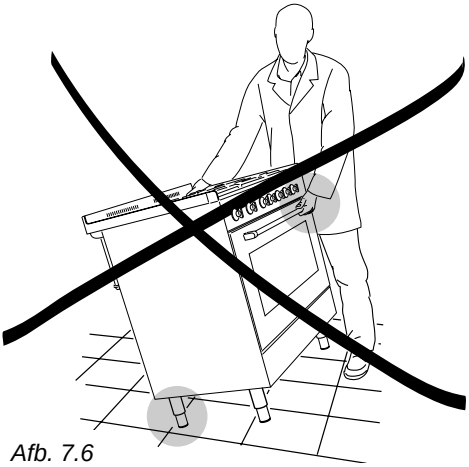
Afb. 7.4



Afb. 7.5

WAARSCHUWING

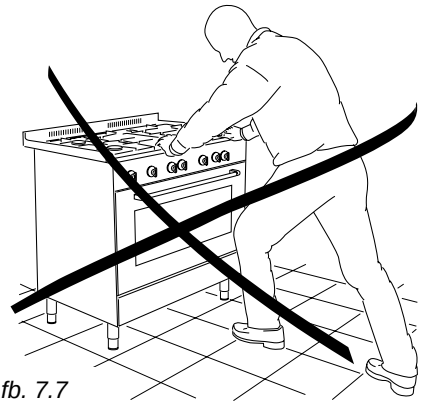
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 7.5).



Afb. 7.6

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).



Afb. 7.7

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.
Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).

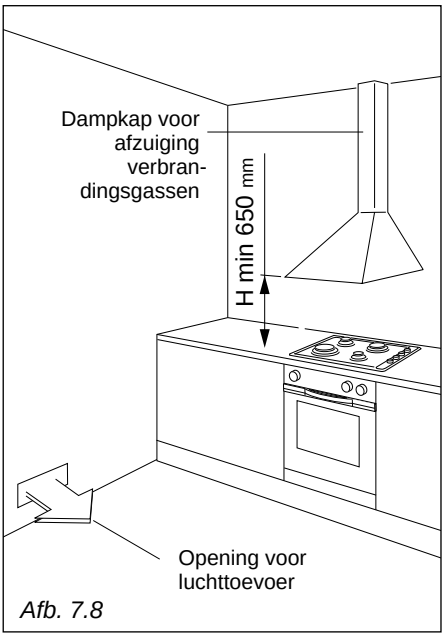
INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

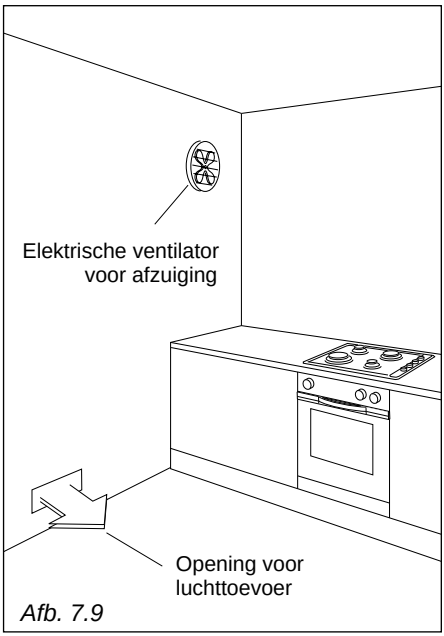
De verluchting moet gebeuren door middel van openingen in de buitenmuur. In totaal moet men een min. oppervlakte bekomen van 200 cm^2 verluchting.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstoppen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.



Afb. 7.8



Afb. 7.9

8 - GASGEDEELTE

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zjin.

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

✓ G 25 ✓ G 30/ G31

GASAANSLUITING

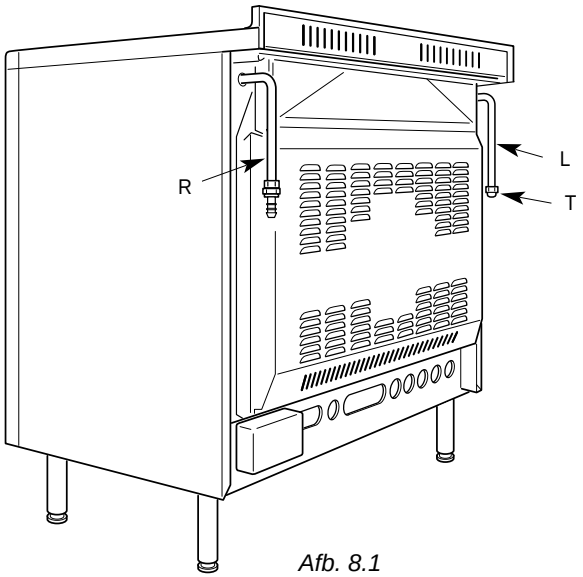
De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.
Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuis of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.
De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (fig. 8.1) aangesloten op de R of L gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.
De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.



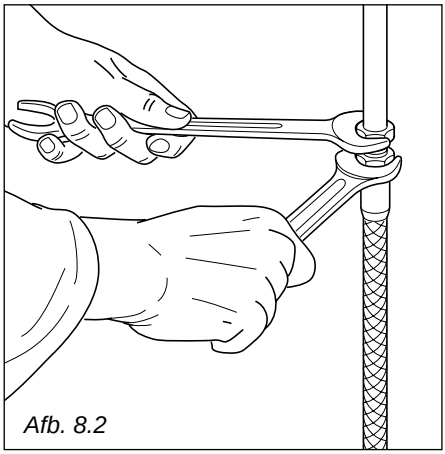
Afb. 8.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (fig. 8.2).

Verzeker u van het volgende:

– dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
– dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
– dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
– dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
– vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
– dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
– dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Afb. 8.2

BELANGRIJK:

De afdichtingsring “B” (afb. 8.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.2).

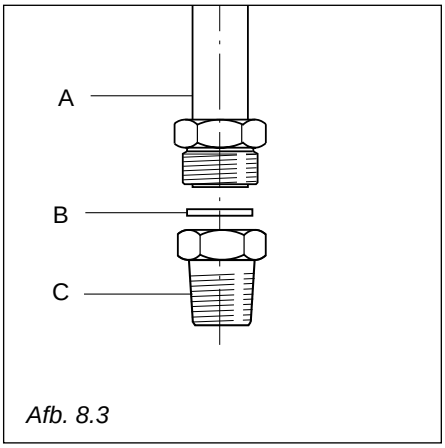
Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.

De aansluitset (zie afbeelding 8.3) bestaat uit:

A - Gasinlaat (rh or lh)

C - verloopstuk

B - afdichtingsring



Afb. 8.3

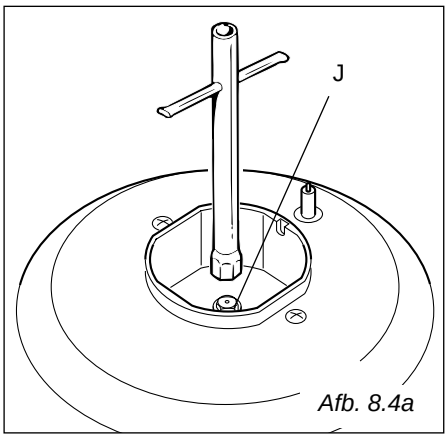
VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de “Tabel van de sproeiers”.

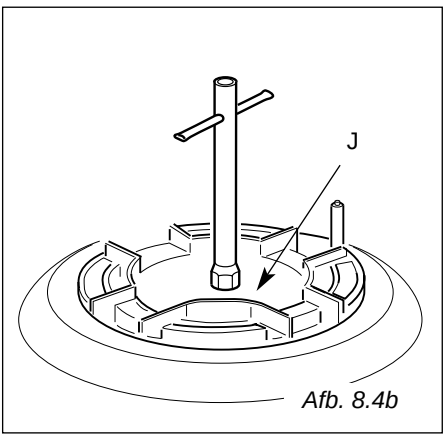
De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

– Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
– Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers “**J**” (Afb. 8.4a, 8.4b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



Afb. 8.4a



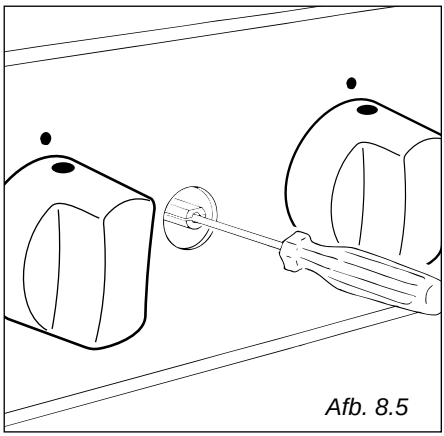
Afb. 8.4b

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:
– De brander aansteken
– De kraan op kleinstand plaatsen
– De knop wegnemen.
– Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.5).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



Afb. 8.5

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.

NL TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50		72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)
Oven	6,20	1,30	58	120		190

Afstellingen

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m^3/h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m^3]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00
Oven	12,40

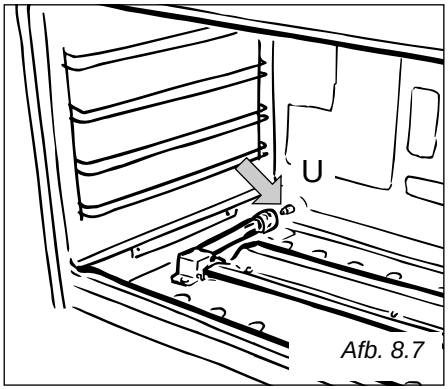
VERVANGING VAN DE SPUITSTUKKEN VAN DE OVEN

– Hef de bodem van de oven op, en neem hem weg.

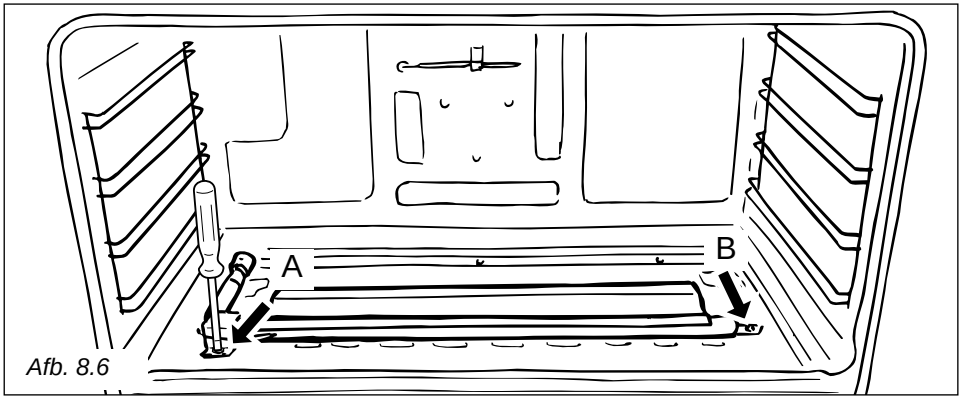
– Maak de schroef die de brander blokkeert los, en neem de schroef weg (tekening 8.6).

– Neem de brander weg zoals aangeduid op tekening 8.7, en zet hem in de oven, zonder hem volledig weg te trekken. Wees bijzondere voorzichtig dat u de bol van het veiligheidsventiel niet beschadigen.

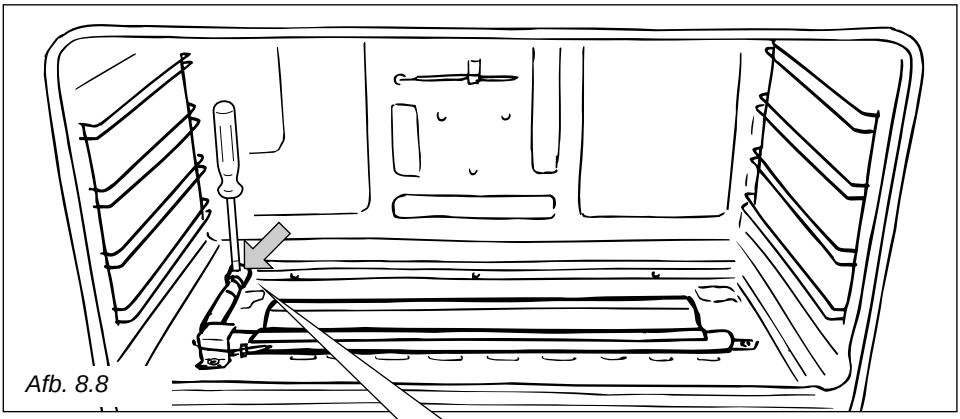
– Vervang de injector U (die op tekening 8.8 met de pijl is aangeduid) met een buissleutel nr. 10 overeenkomstig de “Tabel injectoren”, en monteer de brander opnieuw door alle handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



Afb. 8.7



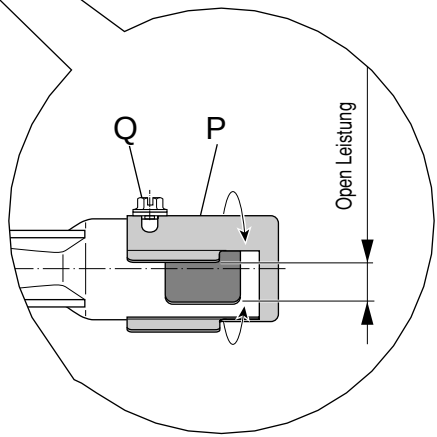
Afb. 8.6



Afb. 8.8

REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT VAN DE OVEN

Met een kruiskopschroevendraaier de schroef “Q” losdraaien (Afb. 8.8) en afhankelijk van het gebruik gas, aan de ring “P” draaien zodanig dat de lucht-doorgang geopend of gesloten wordt.
De brander aansteken om de vlammen te verifiëren.



REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDER VAN DE OVEN

Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:

– de brander aansteken en de knop op stand maximum plaatsen;

– de knop wegnemen en met behulp van een smalle schroevendraaier de bypas-svijs "**G**" ongeveer 3 toeren losdraaien (Afb. 8.9), langs de opening in het bedieningspanneel;

– de knop terugplaatsen en de oven ongeveer 10 min. laten warmen; nadien de knop op stand 150 plaatsen (minimum) waarbij de thermostaat op kleinstand werkt;

– de knop terug wegnemen erop lettend dat de kraanstift niet gedraaid wordt en zachties de vijs van de kleinstand dicht-draaien tot de vlam een lengte heeft van 3 - 4 mm.

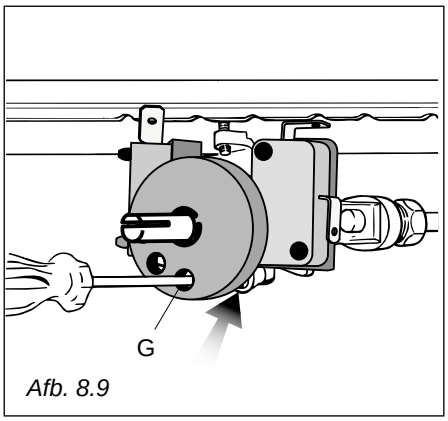
Voor G30/G31 gas dient de vijs volle-dig ingeschroefd te worden.

Korrekte vlam

Vlam met gebrek aan primaire lucht

Vlam met teveel aan primaire lucht

BELANGRIJK
Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.
De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.



Afb. 8.9

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

9 - ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

– De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
– het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
– In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
– het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
– de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
– het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

– Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “**A**” aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 9.1).

– Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “**D**”.

– Verbind de fase-aansluitingen met klembouder “**B**” volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 en verbind de aarddraad met klem “**PE**” (Afb. 9.1).

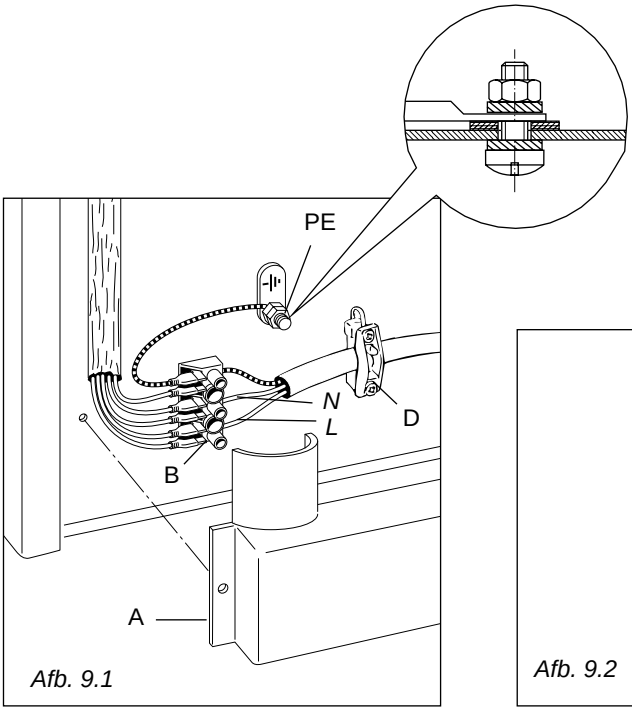
– Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “**D**”.

– Bevestig het beveiligingspaneel “**A**” opnieuw.

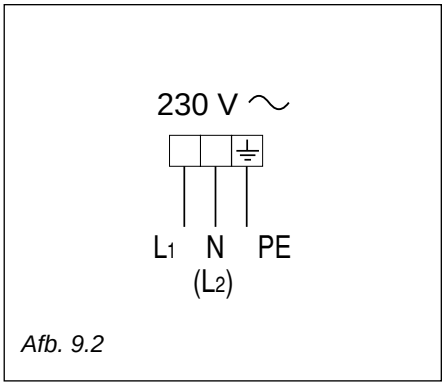
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE H05RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.



Afb. 9.1



Afb. 9.2

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.
Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden. Im besonderen gilt:

– das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;

– das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;

– Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen sehr aufmerksam bevor Sie das Gerät installieren und gebrauchen.

ACHTUNG: dieses Gerät muss in einem Raum installiert werden, der laut den geltenden Vorschriften kontinuierlich belüftet ist.

WICHTIGE HINWEISE

- Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
  Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- ***Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.***
- ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen.***
- ***Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.***
- ***Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.***
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- Brandgefahr! Kein entzündliches Material im Ofen lagern.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik-Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- ***Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.***
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 54 beschrieben einbauen (EIN- UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNG).
- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

1 - ARBEITSFLÄCHE

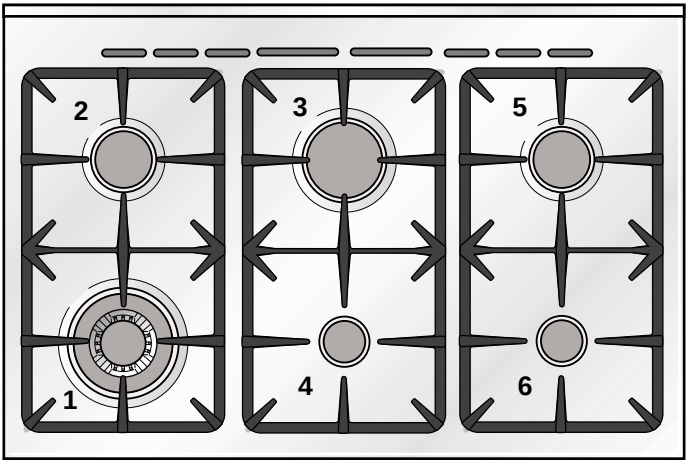


Abb. 1.1

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Brenner mit dreifachem Kranz (TC) 3,50 kW
2. Mittelschneller Brenner (SR) 1,75 kW
3. Schnellbrenner (R) 3,00 kW
4. Hilfsbrenner (A) 1,00 kW
5. Mittelschneller Brenner (SR) 1,75 kW
6. Hilfsbrenner (A) 1,00 kW

2 - BEDIENUNGSTELD

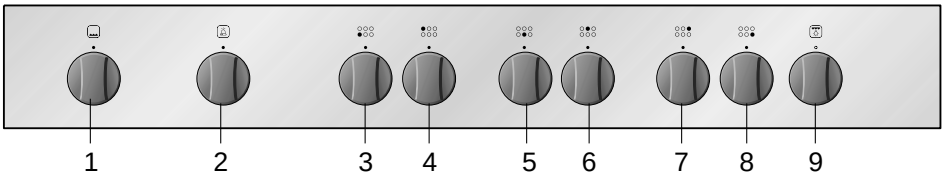


Abb. 2.1

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Backofen-Thermostat
2. Bedienknopf Zeitgeber
3. Bedienknopf Brenner vorne links
4. Bedienknopf Brenner hinten links
5. Bedienknopf zentraler Brenner vorne
6. Bedienknopf zentraler Brenner hinten
7. Bedienknopf Brenner hinten rechts
8. Bedienknopf Brenner vorne rechts
9. Bedienknopf Ofenbeleuchtung/Elektrogrill

GEBRAUCH DER BRENNER (Abb. 3.1)

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 3.1) über den Gashahn mit Sicherheits verschluss reguliert.

Wenn die Symbole des Bedienknopfes mit der Markierung an der Leiste übereinstimmen, sind die Funktionen folgende:

– zeichen ● : Gashahn geschlossen (Brenner ausser Betrieb)

– zeichen ★ 🔥 : Gashahn ganz offen (Maximale Flamme)

– zeichen 🔥 : Gashahn wenig offen (Minimale Flamme)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

Achtung: Wenn die Kochplatte nicht benutzt wird, die Knäufe der Hähne zudrehen und ebenso den Hahn an der Gasflasche bzw. an der Gasleitung zudrehen.

Zündung der Brenner MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

- Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme ★🔥).
  Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.
  (Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).
- Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

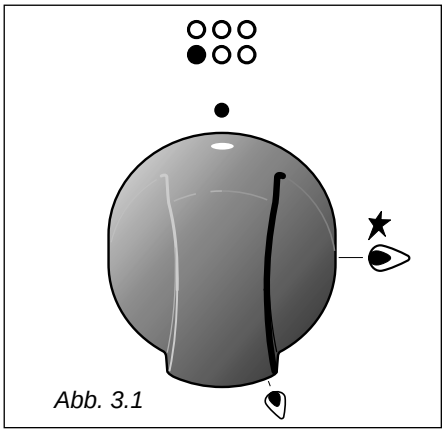


Abb. 3.1

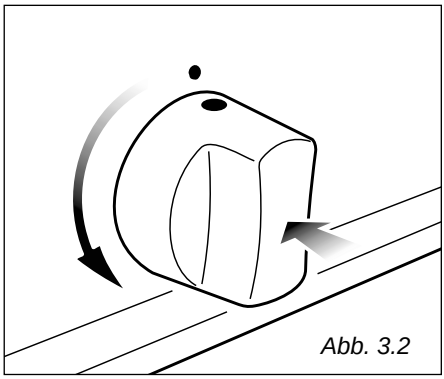


Abb. 3.2

WAHL DER BRENNER (Abb. 3.3).

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungsknopf ersichtlich.
Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an. Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ enpfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erziehlt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	**MINIMUM**	**MAX.**
Normalbrenner	12 cm	14 cm
Normalbrenner	16 cm	24 cm
Starkbrenner	24 cm	24 cm
Dreikranzbrenner	26 cm	28 cm

Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden

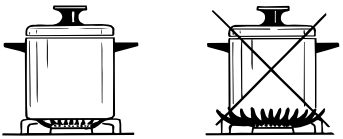
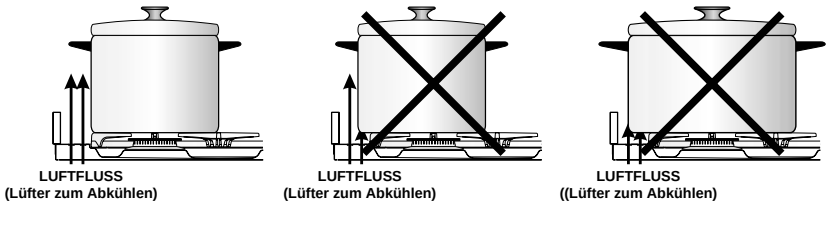


Abb. 3.3



GEBRAUCH DES SCHNELLBRENNERS LUFTFLUSS

Abb. 3.4

SPEZIALROST FÜR “WOK” TÖPFE -Sonderzubehör (Abb. 3.5a - 3.5b)

Dieses Spezialrost für “WOK” Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt.

ACHTUNG:

✓ Der Gebrauch von “WOK” Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.

✓ Dieses Spezialrost nicht mit gewöhnlichem Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden (Abb. 3.5a - 3.5b).

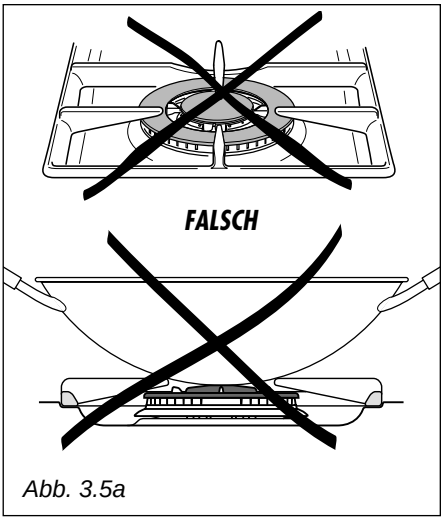


Abb. 3.5a

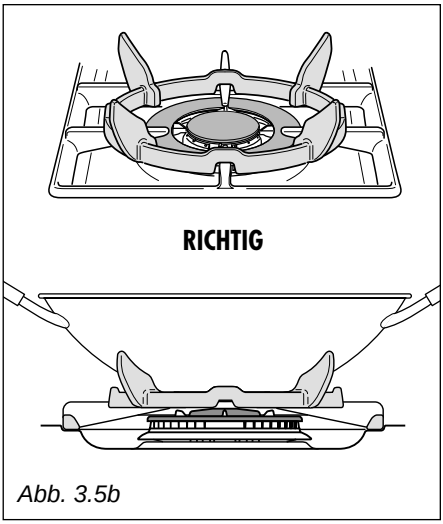


Abb. 3.5b

4 - GAS-BACKOFEN

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

ALLGEMEINE FUNKTIONEN

Der Backofen wird in absolut sauberem Zustand geliefert. Trotzdem wird empfohlen, den Ofen vor der ersten Anwendung auf die Höchststufe (285) zu schalten, um mögliche Fettreste vom Ofenbrenner zu eliminieren.
Dasselbe gilt auch für Grillbrenner.

Der Gasbackofen hat folgende Ausstattung:

– Einen Gasbrenner (Leistung: 6,20 kW) am Ofenboden, mit Sicherheitseinrichtung.

– Einen Infrarot-Elektrogrill (2200 W) im oberen Bereich.

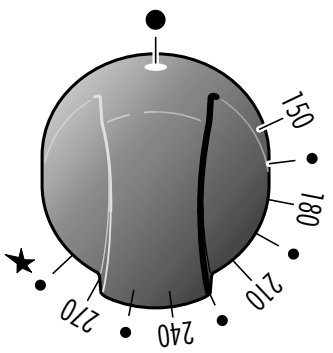


Abb. 4.1

BACKOFENBRENNER

Der Brenner wird zum „normalen Backen und Braten" verwendet.
Der Gasfluss zum Brenner wird durch ein Thermostat geregelt, durch das die Ofentemperatur konstant gehalten werden kann.
Die Ofentemperatur wird durch einen Thermostatfühler im Ofen überwacht.
Der Fühler muss immer in seiner Halterung bleiben und sauber gehalten werden, da Positionsänderungen und Ablagerungen die Temperaturüberwachung beeinträchtigen können.
Des Weiteren ist das Thermostat mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet, das die Gaszufuhr sofort abbricht, wenn die Flamme ausgeht.

THERMOSTATKNAUF

Auf der Blende um den Thermostatknauf ist die Backofentemperatur zwischen 150 bis zur Höchststufe (in °C) aufgedruckt (Abb. 4.1).
Der Thermostatknopf, der den Gasfluss an den Brenner überwacht, ist mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die den Gasfluss sofort abbricht, wenn die Flamme ausgeht.
Die Temperatur wird konstant auf dem einstellten Wert gehalten.
Die elektrische Zündung erfolgt durch Druck auf den Thermostatknauf (Werte zwischen 150 bis Höchststufe ★).

Der Elektrogrill wird mit einem Schalterknauf eingeschaltet (Abb. 4.4).

EINSCHALTEN DES BACKOFENBRENNERS

ACHTUNG: Thermostat erst dann aufdrehen, wenn der Zündungsknopf gedrückt wurde bzw. wenn eine Flamme vor die Öffnung "A" am Ofenboden gehalten wurde.

Die Ofentür muss während der Zündung offen sein.

Einschalten des Ofenbrenners:

1 – **Ofentür vollständig öffnen.**
WARNUNG: Explosionsgefahr! Die Ofentür muss während der Zündung offen sein.

2 – Thermostatknauf leicht drücken und nach links auf die Höchststufe ★ drehen (Abb. 4.2). Dann den Knauf fest eindrücken, bis die Zündung erfolgt.
Dieser Vorgang darf niemals länger als 15 Sekunden dauern. Wenn der Brenner nicht zündet, etwa 1 Minute warten und dann erst erneut zünden.
Zum manuellen Einschalten des Brenners eine Flamme vor die Öffnung "**A**" am Ofenboden halten (Abb. 4.3).

3 – Nach der Zündung den Knauf einige Sekunden festhalten und dann erst loslassen (solange das Sicherheitsventil offen ist).

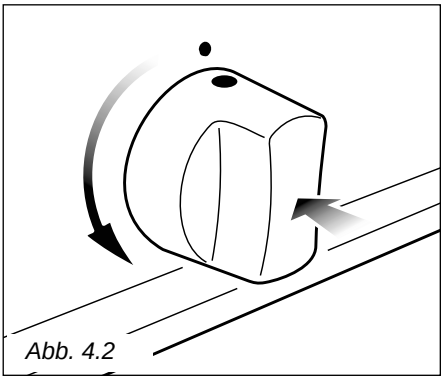


Abb. 4.2

4 – Ofentür sanft schließen und die gewünschte Temperatur mit dem Knauf einstellen.

Wenn die Flamme aus irgend einem Grund ausgeht, bricht das Sicherheitsventil die Gaszufuhr zum Brenner automatisch ab.

Zum erneuten Einschalten des Brenners erst den Knauf auf Position ●, drehen, **mindestens 1 Minute** warten und dann erneut zünden.

ACHTUNG: Bei der manuellen Zündung das Thermostat NICHT öffnen bevor die Flamme an die Öffnung „A" des Ofenbrenners gebracht wurde.

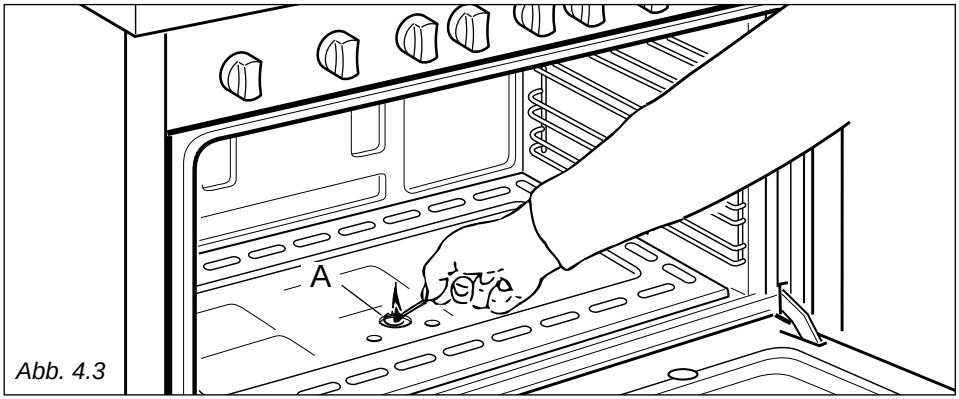


Abb. 4.3

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

Um den Ofen richtig vorzuheizen, empfehlen wir das Gitter und das Blech aus dem Ofen zu nehmen und beide Teile nach ungefähr 15 Minuten wieder einzusetzen.

Die Zubehörteile des Ofens können mit bis zu 14 kg belastet werden. Die Last muss gleichmäßig verteilt werden.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

ELEKTROGRILL

Aus Sicherheitsgründen dürfen der Ofenbrenner und der Elektrogrill nicht gleichzeitig eingeschaltet sein.

EINSCHALTEN DES ELEKTROGRILLS

Aus Sicherheitsgründen dürfen der Ofenbrenner und der Elektrogrill nicht gleichzeitig eingeschaltet sein.

Der Elektrogrill kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Thermostatknauf auf Position ● (AUS) steht, weil nämlich:

– eine Sicherheitseinrichtung das Einschalten des Elektrogrills verhindert, solange der Ofenbrenner an ist.

– dieselbe Sicherheitseinrichtung den Elektrogrill abschaltet, wenn der Thermostatknauf aufgedreht wird.

Wenn der Schalterknauf nach rechts (Abb.4.4) auf das Grill-Symbol gedreht wird, schaltet der Grill ein.

Weitere Anweisungen zum Grill sind den Anweisungen zur BEDIENUNG DES GRILLS zu entnehmen.

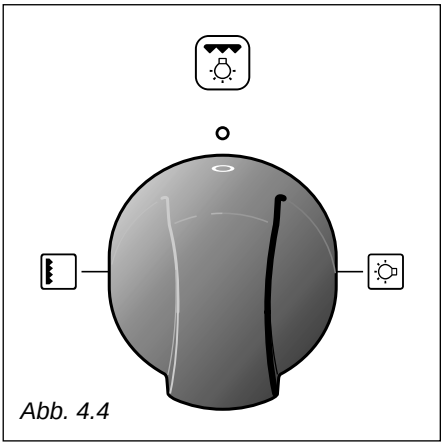


Abb. 4.4

OFENBELEUCHTUNG

Der Herd ist mit einer Lampe ausgerüstet, die den Backofen von innen beleuchtet, um das Kochgut kontrollieren zu können.
Die Lampe wird mit einem Schalter (Abb. 4.4 – Position ein- und ausgeschaltet).

BEDIENUNG DES GRILLS

Sehr wichtig: Bei der Anwendung des Grillspießes müssen die Ofentür leicht geöffnet und die Schutzabdeckung "A" montiert sein (Abb. 4.5).

Die Schutzabdeckung "A" (Abb. 4.5) montieren, die den Zweck hat, die Bedienblende vor der austretenden Hitze zu schützen.
Grill entsprechend den Angaben in den vorherigen Abschnitten einschalten und mit leicht geöffneter Tür etwa 5 Minuten vorheizen.
Kochgut auf den Rost legen und den Rost so nah wie möglich an den Grill bringen.
Das Auffangblech unter den Rost schieben, um Bratensaft und Fettspritzer aufzufangen.

Hinweis: Nicht länger als 30 Minuten lang auf einmal grillen.

Vorsicht: Die Backofentür und die Schutzabdeckung A werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Wichtig:

Aus Sicherheitsgründen dürfen der Ofenbrenner und der Elektrogrill nicht gleichzeitig eingeschaltet sein.

Der Elektrogrill kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Thermostatknauf auf Position ● (AUS) steht, weil nämlich:

– eine Sicherheitseinrichtung das Einschalten des Elektrogrills verhindert, solange der Ofenbrenner an ist.

– dieselbe Sicherheitseinrichtung den Elektrogrill abschaltet, wenn der Thermostatknauf aufgedreht wird.

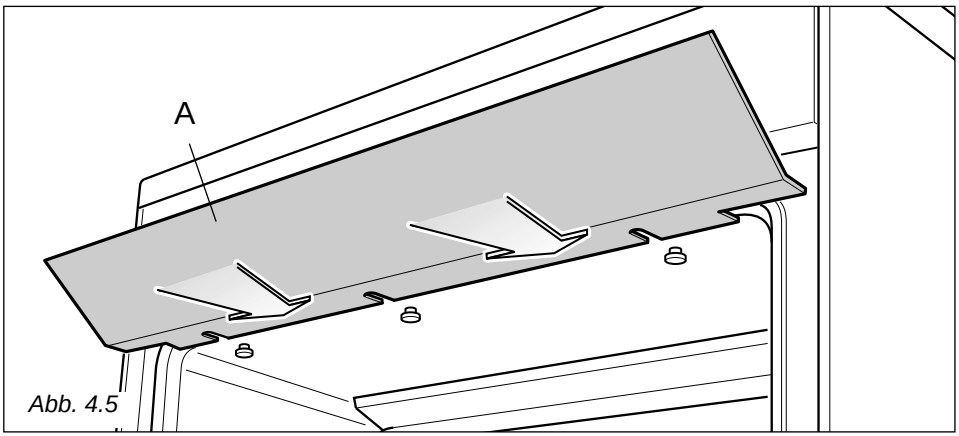


Abb. 4.5

5 - ZEITGEBER

ZEITGEBER (Abb. 5.1)

Dieser dient dazu den Ofen für eine voreingegebene Zeit einzuschalten.

1) In Betrieb setzen.

Nachdem der Umschalter und der Ofenthermostat auf die gewünschte Funktion und Temperatur eingestellt worden sind, den Drehknopf des Minutenzählers mit automatischer Ausschaltfunktion in den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit einstellen (max. 120 Minuten). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, steht der Minutenzähler mit automatischer Ausschaltfunktion auf "0" und der Ofen schaltet automatisch aus.

2) Manuelle Position.

Falls die Garzeit mehr als 2 Stunden beträgt (maximal programmierbare Zeit) oder wenn man den Ofen selbst nach einer bestimmten Zeit ausschalten will, den Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

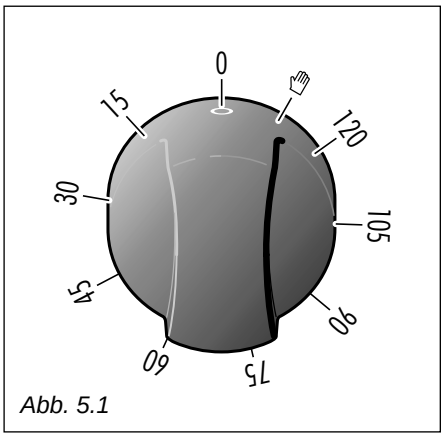


Abb. 5.1

6 - REINIGUNG UND WARTUNG

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

– **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**

– Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte der Gashahn geschlossen werden.

– Von Zeit zu Zeit den Zustand des Schlauchs, der an der Gasflasche oder an das Versorgungsnetz geschlossen ist, kontrollieren; dieser muss sich in einem einwandfreien Zustand befinden und muss ausgewechselt werden, wenn Störungen auftreten.

– **Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.**

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET
De voorste oppervlakken in roestvrij staal (bedieningspaneel, ovendeur, te openen lade of ruimte) gebruikt in dit kookfornuis zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt.
Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.

ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

- ✓ Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.
- ✓ Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.
- ✓ **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

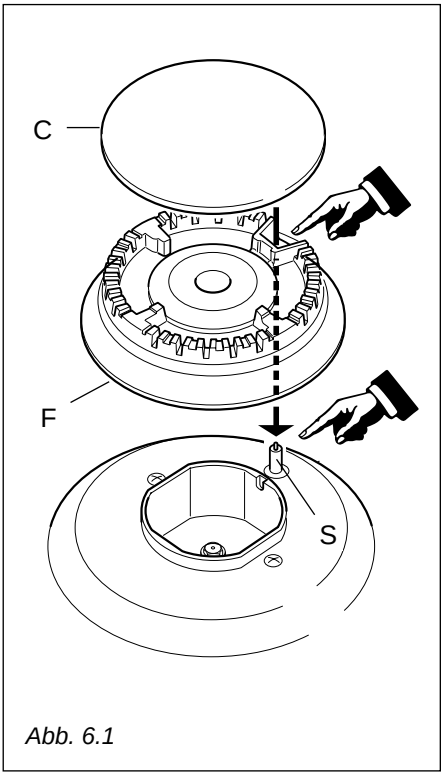


Abb. 6.1

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider "**F**" und der Kappe "**C**" des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 6.1 und 6.5). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode "**S**" (Abb. 6.1) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

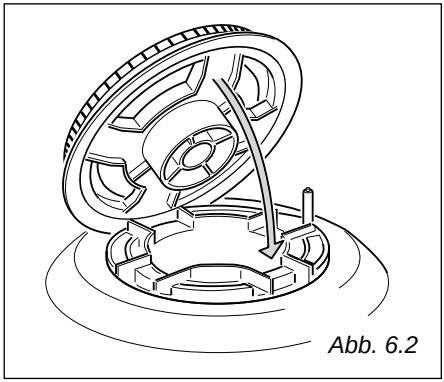


Abb. 6.2

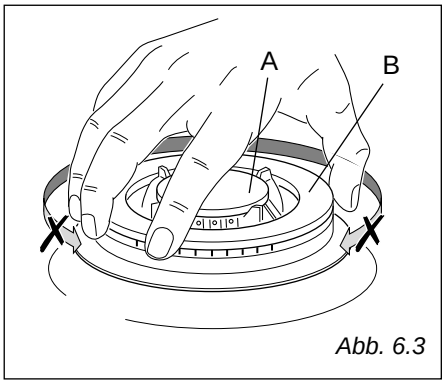


Abb. 6.3

DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 6.2 korrekt angeordnet werden.
Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe **A** und Ring **B** richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 6.3 – 6.4).
Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 6.3).

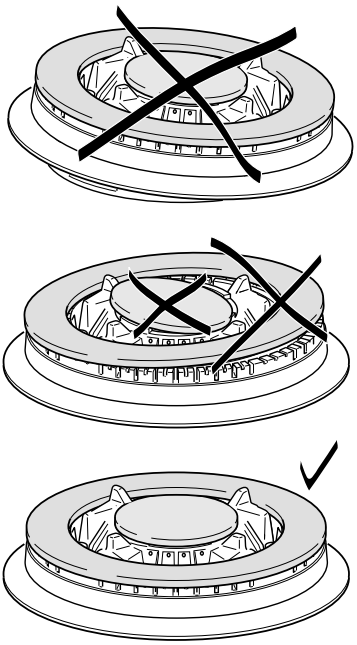


Abb. 6.4

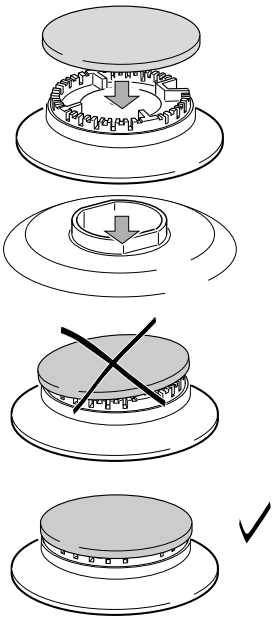


Abb. 6.5

BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.
Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.

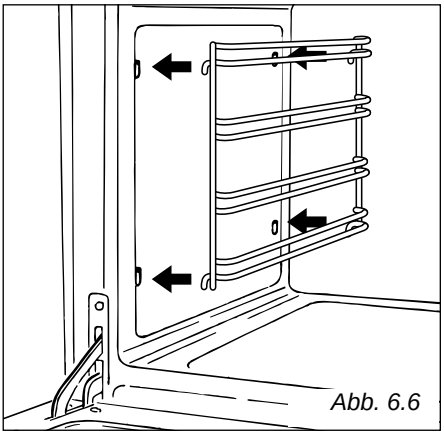


Abb. 6.6

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

– Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.6).
– Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.7 dargestellt.
– Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

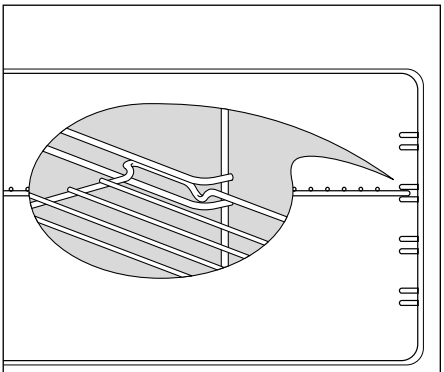


Abb. 6.7

BODENBLECH

Das Bodenblech **F** (Abb. 6.8) kann zur Reinigung leicht herausgenommen werden.

Das Bodenblech danach wird richtig einsetzen.

Darauf achten, dass die Fettpfanne L nicht mit dem Bodenblech F vertauscht wird (Abb. 6.8).

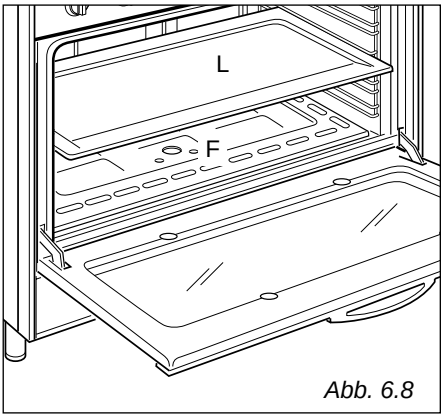


Abb. 6.8

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 6.9).

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-LAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

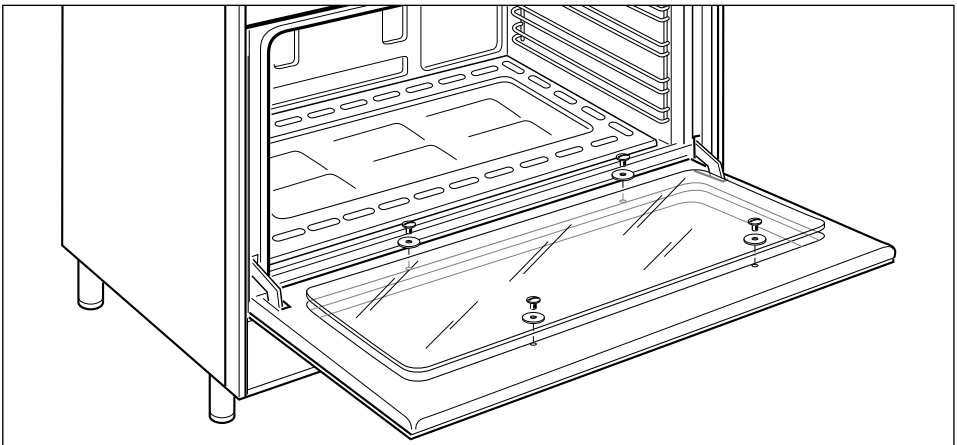


Abb. 6.9

ABNEHMEN DER OFENTÜR

(zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen (abb. 6.10A).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.10B).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.10C).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 6.10D).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

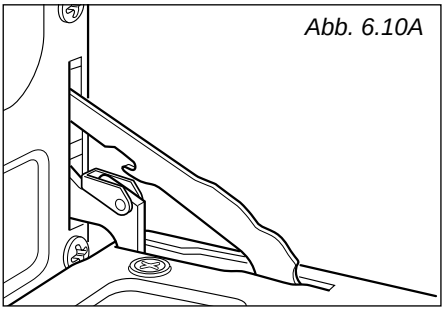


Abb. 6.10A

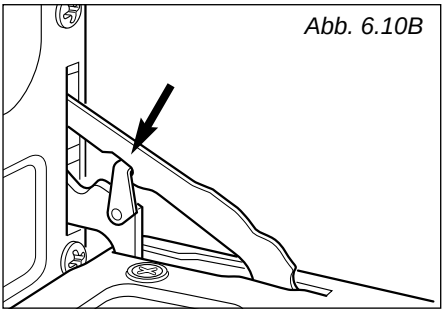


Abb. 6.10B

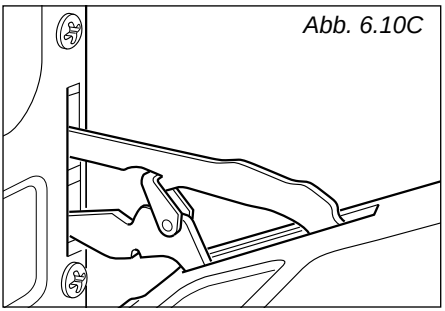


Abb. 6.10C

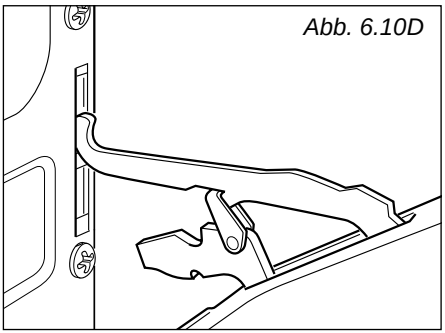


Abb. 6.10D

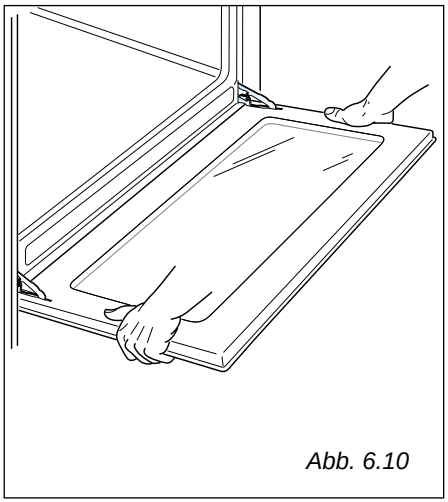


Abb. 6.10

Einbau-Anleitung

WICHTIG

– Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.
– Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
– Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.

– Falls die Stromanschlüsse hinter dem Herd angeordnet sind, dürfen sie nicht höher als 18 cm über dem Boden liegen.

– Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

7 - INSTALLATIE

INSTALLATION

Dieser Herd hat einen Überhitzungsschutz Klasse “2/1” und kann deshalb in Schränke eingebaut werden.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 50 mm zu allen Umgebungsflächen haben, die höher als die Kochmulde sind (Abb. 7.1).

Die Schrankwände um den Herd müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen.

Der Herd kann in Küchen, Wohnküchen oder Wohn- und Schlafräumen aufgestellt werden, nicht jedoch in Bädern oder Duschräumen.

Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass der Herd wie unten angegeben aufgestellt wird.

- Der Herd ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der lokalen Sicherheitsbestimmungen zu installieren.

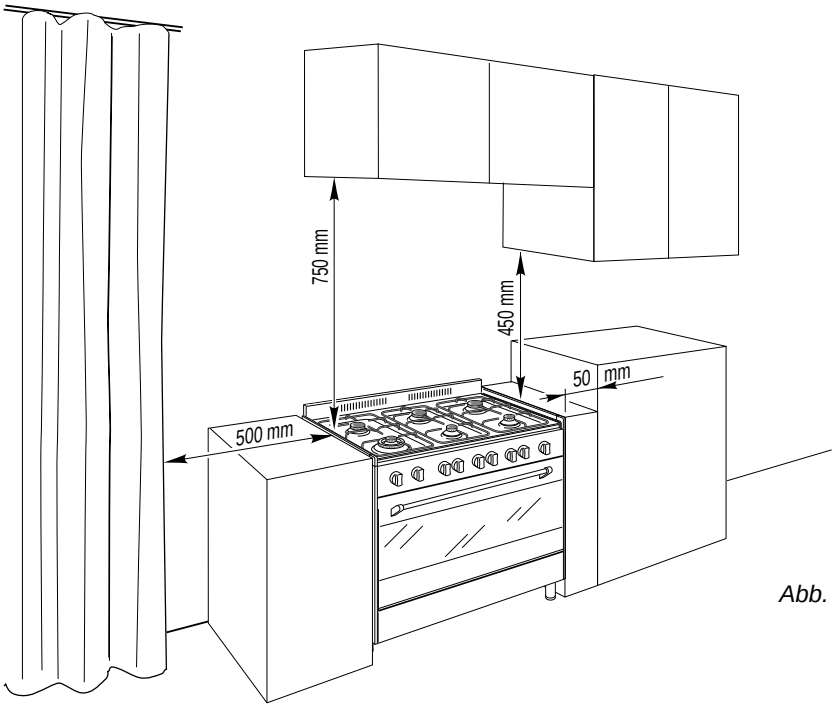


Abb. 7.1

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “**C**” montieren (Abb. 7.2).

Bitte Folgendes beachten:

– Die Schutzabdeckung “**C**” ist an der Rückseite des Herds verpackt.

– Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.

– Die Bolzen "**A**" (Abb. 7.2) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.

– Schrauben "**B**" abschrauben.

– Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "**B**" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "**A**" befestigen.

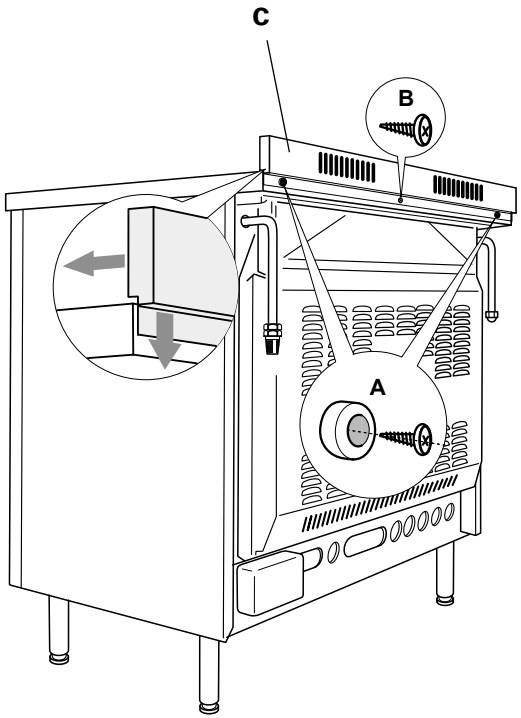


Abb. 7.2

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

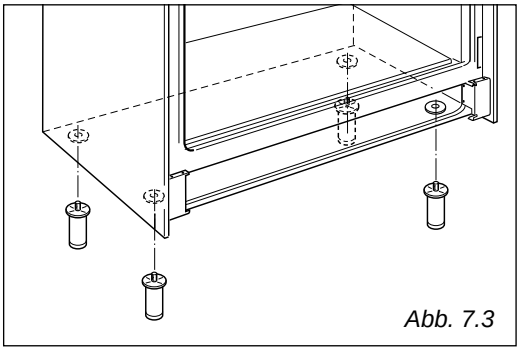


Abb. 7.3

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 7.4)

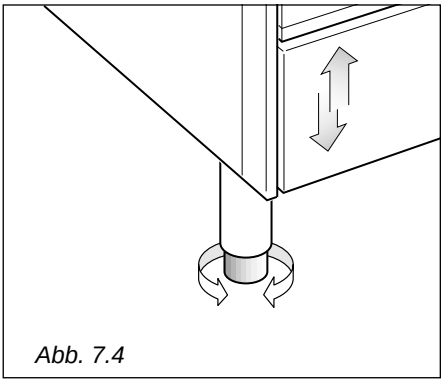


Abb. 7.4

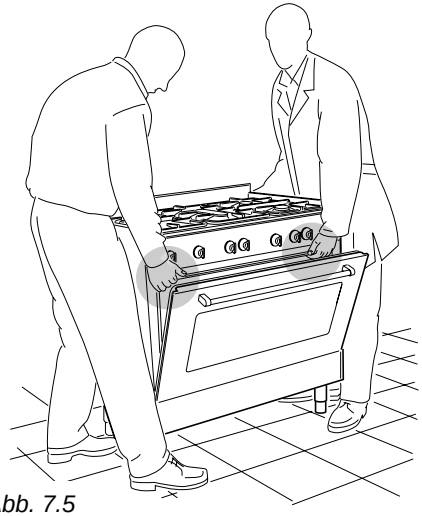


Abb. 7.5

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.5).

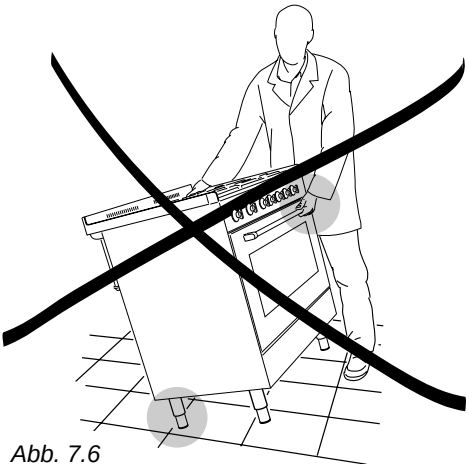


Abb. 7.6

HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 7.6).

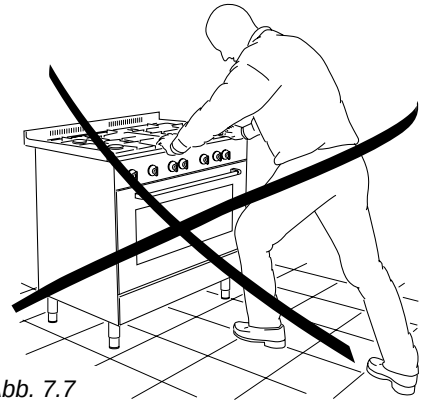


Abb. 7.7

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.7).

Die Füße vom Boden heben (Abb. 7.5).

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen (2 m^3/h x kW).
Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 200 cm^2.

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.
Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.
In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.
Falls sich oberhalb der Kochmulde ein Hängeschrank oder eine Saughaube befindet, muss der Abstand zwischen Kochmulde und Hängeschrank oder Saughaube mindestens 650 mm betragen (Abb. 7.8).

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 7.8).
Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 7.9).
Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel “Installationsort”.

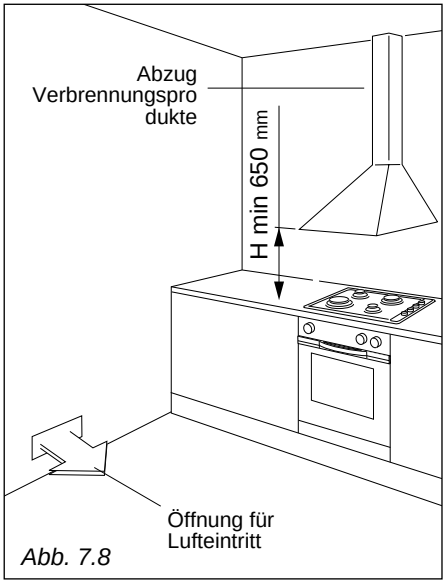


Abb. 7.8

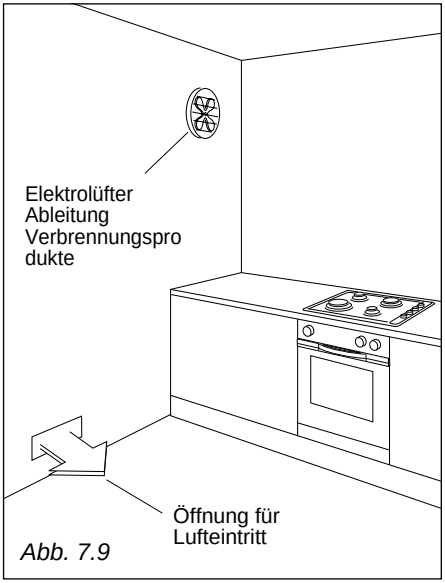


Abb. 7.9

8 - GAZ-ABTEIL

Die Wände der an den Herd angrenzenden Möbel müssen unbedingt aus hitzebeständigem Material bestehen.

INSTALLATION

Das Gas, mit dem Herde betrieben werden, kann grundsätzlich in zwei Gruppen unterteil werden:

✓ G 25 ✓ G 30/ G31

GAS CONNECTION

- Der Anschluss ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen vorzunehmen.
- Das Gerät ist für den Einsatz mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas konzipiert und ausgerichtet.
- Sicherstellen, dass der Raum, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den einschlägigen Vorschriften gelüftet werden kann.
- Beim Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten.
- Die Gaszufuhr wird an der Rückseite des Herds (Abb. 8.1) an das R- oder L-Endstück des Gasschlauchs angeschlossen; der Anschlussschlauch darf die Rückwand des Geräts nicht überkreuzen.
- Der nicht verwendete Anschluss ist mit dem T-Stopfen und einer Dichtung zu verschließen.

Vor der Installation sicherstellen, dass die lokale Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Geräteeinstellung ist dem Typenschild oder Aufkleber zu entnehmen.

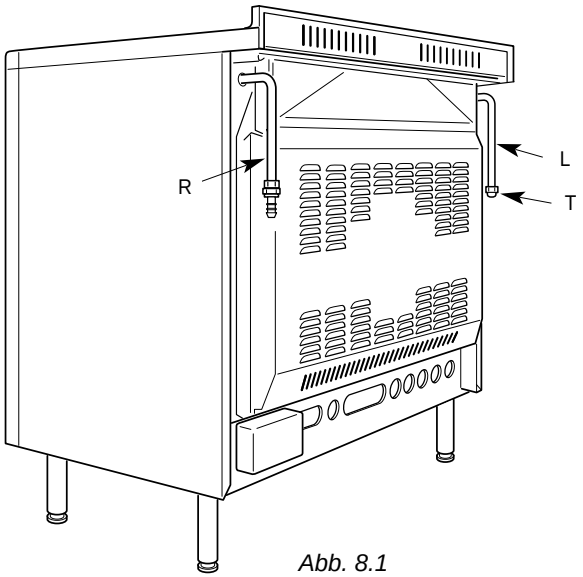


Abb. 8.1

Normgerechte starre oder flexible Leitungen verwenden.

Ggf. verwendete Druckverbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen (Abb. 8.2).

Insbesondere sicherstellen:

– dass die Schläuche nicht mit Teilen des Herds in Berührung kommen, die Temperaturen von über 70°C erreichen;
– dass die Schläuche nicht länger als 75 cm sind und nicht über scharfe Kanten oder Ecken geführt werden;
– dass die Schläuche nicht gespannt, verdreht, geknickt oder übermäßig gebogen werden;
– dass Anschlüsse an starre Metallrohre den Gasfluss nicht beeinträchtigen.
– Wir weisen darauf hin, dass die Dichtungen beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden müssen.
– Die Schläuche können leicht der gesamten Länge nach auf ihren Zustand überprüft werden; nach maximal drei Jahren sollten die Schläuche ausgewechselt werden.
– Der Zylinderhahn bzw. der Zuflusshahn hinter dem Gerät muss zugedreht werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

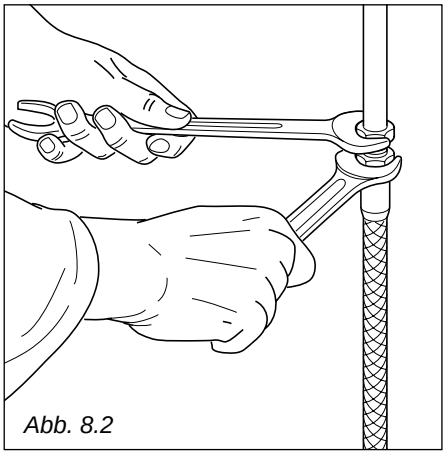


Abb. 8.2

WICHTIG:

Die Dichtung “B” (Abb. 8.3) gewährleistet die Dichtigkeit des Gasanschlusses. Diese Dichtung sollte beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden.

Zum Auswechseln des Anschlusskonus sind 2 Schraubenschlüssel erforderlich (Abb. 8.2).

Nach dem Anschluss kontrollieren, ob die Anschlussstellen dicht sind; dazu Wasserlauge aber niemals Flammen verwenden.

Der Anschluss (Abb. 8.3) besteht aus:

A - Endmutter (r oder l)

C - Anschlusskonus

B - Dichtung

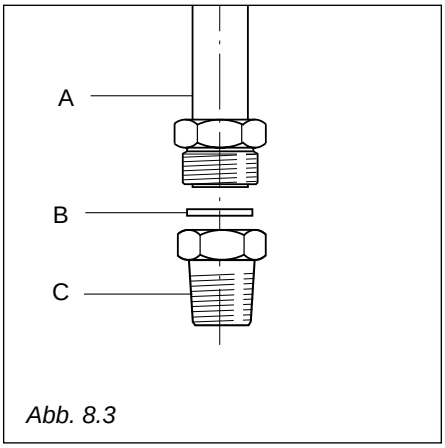


Abb. 8.3

DÜSEN DER BRENNER DER KOCHMULDE AUSWECHSELN

Beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der Düsen", in der der Durchmesser der verwendeten Düsen angegeben ist.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

– Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.

– Mit einem Maulschlüssel die Düsen "**J**" (Abb. 8.4a, 8.4b) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

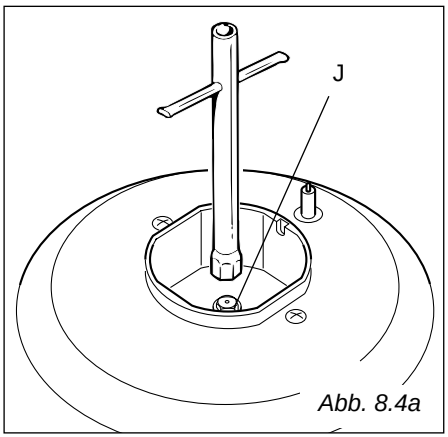


Abb. 8.4a

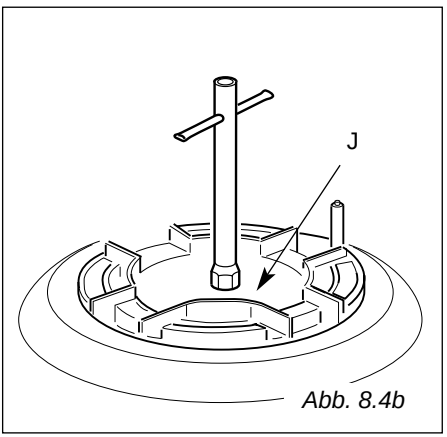


Abb. 8.4b

MINIMUM DER BRENNERFLAMME DER KOCHMULDE EINSTELLEN

Eine richtig eingestellte Flamme muss ungefähr 4 mm lang sein, wenn der Bedienknopf auf Minimum gedreht ist; außerdem darf das schnelle Umschalten von Maximum auf Minimum niemals das Auslöschen der Flamme verursachen.
Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

– Brenner anzünden

– Den Hahn auf die Position MINIMUM (Ralenti) drehen

– Den Bedienknopf abnehmen

– Zum Verstellen die Schraube mit einem kleinen, flachen Schraubendreher in die Verschlussstange drücken (Abb. 8.5).

N.B.: Bei Butan-/Propangas (G30/G31) muss die Schraube G ganz zugedreht werden.

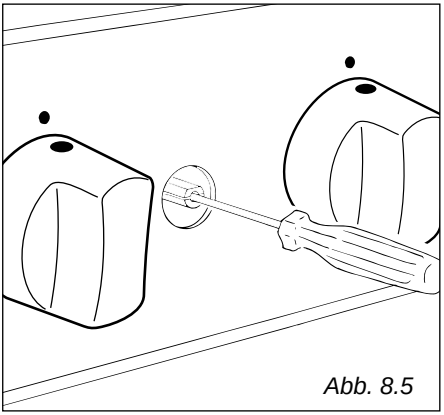


Abb. 8.5

Die Brenner sind so konzipiert, dass die primäre Luftzufuhr nicht nachjustiert werden muss.

NL TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2L 3B/P

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (H)	1,00	0,30	27	50	Einstellbar	72 (F1)
Normalbrenner (N)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Starkbrenner (S)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Dreikranzbrenner (D)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)
Oven	6,20	1,30	58	120		190

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG (2 m^3/h x kW)	
BRANDERS	Erforderliche Luftzufuhr [m^3]
Hilfsbrenner (H)	2,00
Normalbrenner (N)	3,50
Starkbrenner (S)	6,00
Dreikranzbrenner (D)	7,00
Oven	12,40

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS

Siehe "Düsenaustausch-Tabelle " bezüglich des zu verwendenden Düsendurchmessers.

Es sind folgende Schritte auszuführen:

– Den im Backofen auf dem Boden befindlichen Deckel anheben und entfernen.
– Die Befestigungsschraube des Brenners abschrauben (Abb. 8.6).
– Den Brenner wie in Abbildung 8.6 gezeigt herausziehen und ihn im Innern des Backofens ablegen, ohne ihn herauszunehmen. Vorsichtig vorgehen, um den Kolben des Sicherheitsventils nicht zu beschädigen.
– Mit einem 10-Steckschlüssel die Düse (angezeigt durch Pfeil - Abb. 8.7) gemäß der "Düsentabelle" ersetzen und den Brenner wieder einsetzen, dabei in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

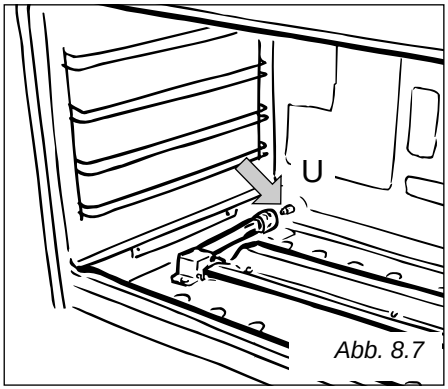


Abb. 8.7

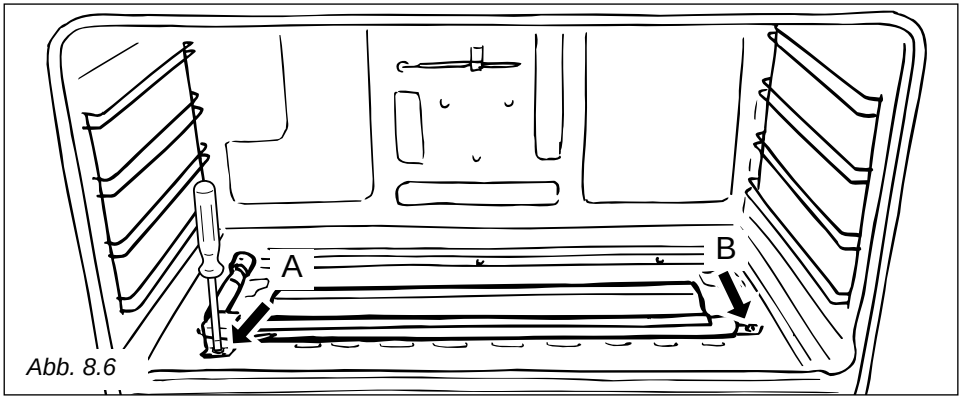


Abb. 8.6

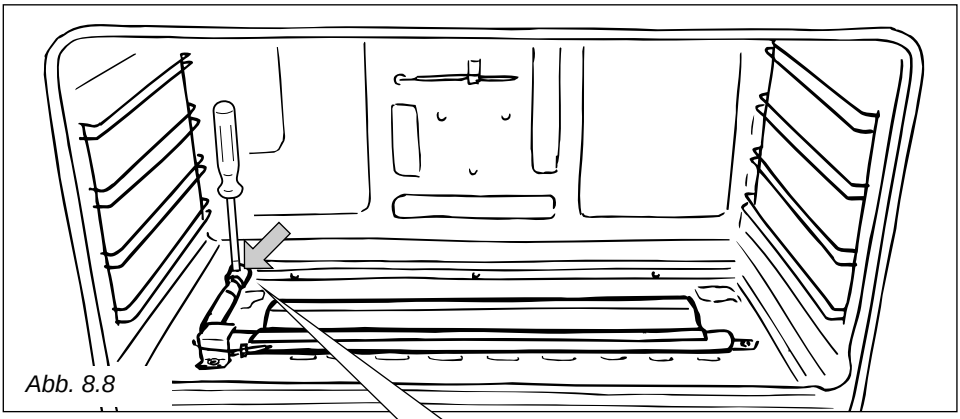
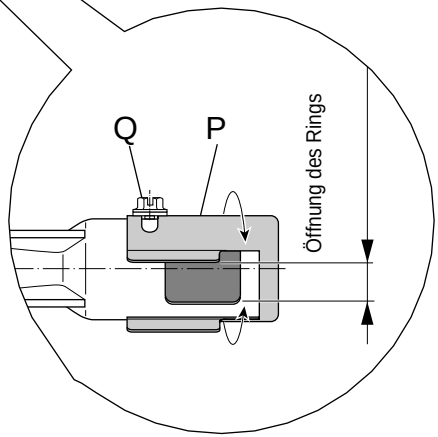


Abb. 8.8

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BACKOFENBRENNERS

Mit einem Schraubenzieher die Einstellschraube des Luftrings (Abb. 8.8) lockern und je nach verwendeter Gasart den Ring vorwärts oder rückwärts verschieben, um den Luftdurchgang gemäß den Angaben der Düsentabelle zu öffnen oder zu schließen.
Den Backofenbrenner anzünden, um die Flamme zu kontrollieren.



EINSTELLUNG AUF MINIMUM

Dieser Vorgang ist nur bein Backofen-Brenner notwendig indem man beim Thermostat wie folgt vorgeht:

– Brenner in Betrieb setzen und in Position 10 bringen.
– Bedienungsknopf abnehmen und mit Schraubenzieher (Ø 3 und 100 Länge die by-pass-Schraube) mit zirka 3 Umdrehungen durch die Frontal-bohrung enffernem (Abb. 8.9)
– Bedienungsknopf wieder einsetzen und Backofen für zirka 10 Minuten aufheizen.
  Dann Bedienungsknopf auf Position 1 (minimum) stellen um den BY-PASS des Thermostats in Funktion zu setzen.
– Nachdem man dem Bedienungsknopf wieder abgenowmen hat-mit grosser Vorsicht, dass der Gashahn nicht mehr gedreht wird-setze man die BY-PASS Schraube **G** (Abb. 8.9) sorgfältig ein bis man eine Flamme von 3-4 erwirkt.

N.B.: Für Flüssiggas (G30/G31) muss die Schraube ganz eingeschraubt werden.

Richtige Flamme

Flamme mit zu wenig Luft

Flamme mit zuviel Luft

WICHTIG
Bei sämtlichen Installations-, Wartungs- sowie Umrüstungsarbeiten, um das Gerät ordnungsgemäß von einer Gasart auf eine andere umzustellen, dürfen ausschließlich die Originalersatzteile des Herstellers verwendet werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift hat den Verfall der Garantieleistung zur Folge.

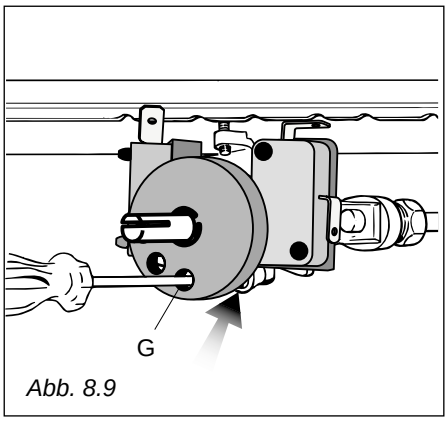


Abb. 8.9

HAHNE SCHMIEREN

Falls sich ein Hahn nur noch schwer auf- und zudrehen lässt, diesen nicht forcieren sondern die nächste Kundendienststelle anrufen.

9 - ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

– Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

– Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.

– Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.

– Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

– Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.
Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

– Schutzdeckel “**A**” an der äußeren Rückwand des Elektroherdes abschrauben.

– Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung “**D**” führen und fixieren (Abb. 9.1).

  Das Speisekabel muss für die elektrischen Eigenschaften des Geräts geeignet sein. Siehe Kapitel "Schnitt der Speisekabel".

– Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett “**B**” nach dem Schema in Abb. 9.2 und den Schutzleiter an die Klemme “**PE**” (Abb. 9.1) anschließen.

– Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “**D**” befestigen.

– Schutzdechel “**A**” festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYP H05RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Wenn möglich mit Stecker und Auslass verbinden

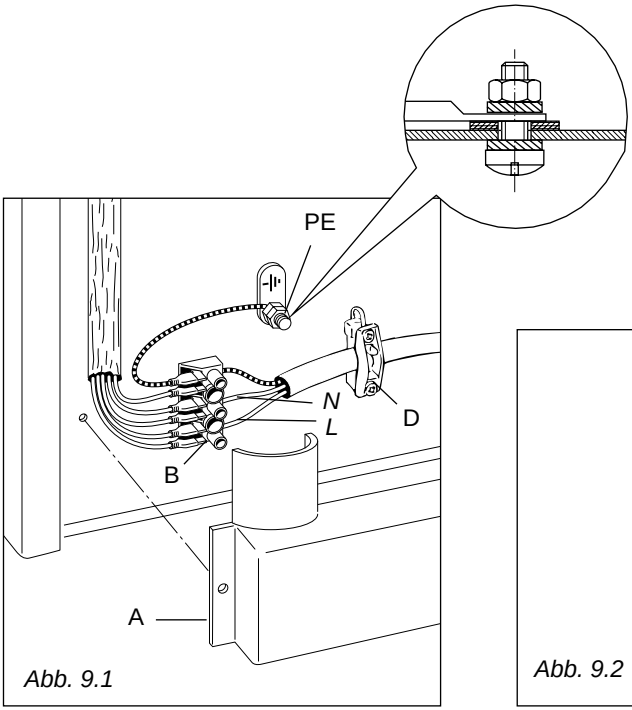


Abb. 9.1

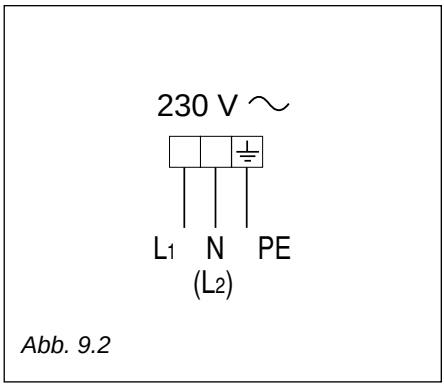


Abb. 9.2

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELECTRICOS

El uso de cualquier aparato electrico requiere requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

– no tocar el aparato con las manos o pies mojados o humedos

– no usar el aparato estando descalzo.

– no permitir que el aparato sea usado por niños o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erroneos e irracionales.

Para aprovechar al máximo las ventajas de la cocina, lea atentamente las instrucciones para el uso y guárdelas en caso de necesidad.

¡Cuidado!: El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato.
  En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, suportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- No intentar modificar las características tecnicas del producto porque podria ser peligroso.
- No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
- En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reeplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constiutir peligro, especialemente para los niños que podrian utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- ***Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.***
- No permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.
- ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!***
- ***Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.***
- Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.
- ***¡Cuidado!: Peligro de incendio***
  No guarde material inflamable en el horno.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.
- No revista las paredes del horno con papel de aluminio. No coloque moldes para hornear o bandejas para recoger grasas sobre la base del horno.
- El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.
- Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales comi se describ en el capítulo MONTAJE Y DESMONTAJE DE PANELES LATERALES.
- Colocar parrillas y asaderas.
- Encender el horno vacio a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capitulo referido a los distintos modelos.
- Limpiar el interior del horno con un paño ambebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

1 - ENCIMERA

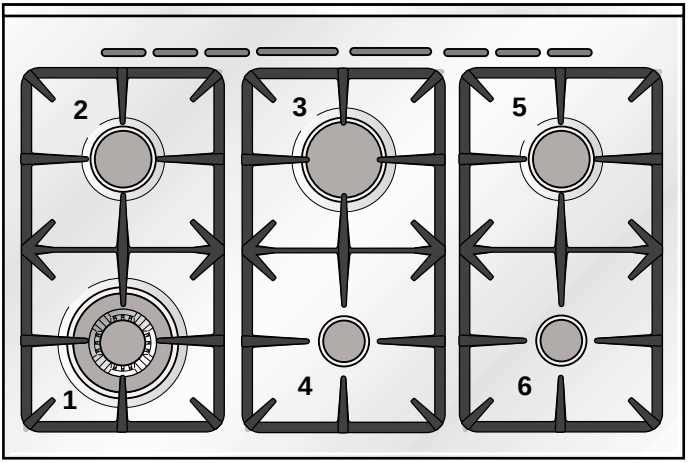


Fig. 1.1

DESCRIPCIÓN DE LOS FUEGOS:

1. Quemador de triple corona (TC) 3,50 kW
2. Quemador semirrápido (SR) 1,75 kW
3. Quemador rápido (R) 3,00 kW
4. Quemador auxiliar (A) 1,00 kW
5. Quemador semirrápido (SR) 1,75 kW
6. Quemador auxiliar (A) 1,00 kW

2 - PANEL DE MANDOS

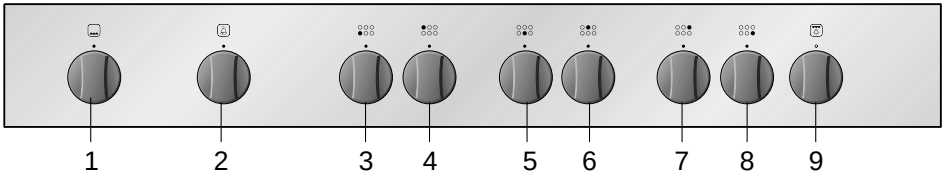


Fig. 2.1

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Mando termostato del horno de gas
2. Mando temporizador 120'
3. Mando quemador delantero izquierdo
4. Mando quemador trasero izquierdo
5. Mando quemador central delantero
6. Mando quemador central trasero
7. Mando quemador trasero derecho
8. Mando quemador delantero derecho
9. Mando lámpara del horno / grill eléctrico

USO DE LOS QUEMADORES

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 3.1.
Haciendo coincidir los símbolos impresos en la empuñadura con el índice de los cuadro de distribución del aparato se obtiene:

– disco lleno ● = grifo cerrado

– símbolo = abertura max. o capacidad max.

– símbolo = abertura min. o capacidad min.

Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.

La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los liquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.
Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.

N.B. Cuando el plano de cocción no es utilizado, girar las empuñaduras de los grifos en posición de cerrado y cerrar tambien los grifos de la bombona o del conducto de alimentación del gas

Quemadores de gas CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

1 – Para encender el quemador, presione y gire el botón correspondiente, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande ★) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.
(Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador)..

2 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

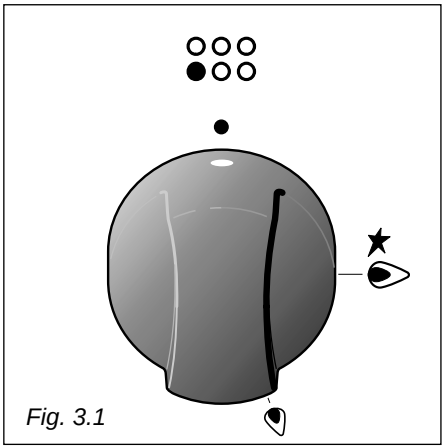


Fig. 3.1

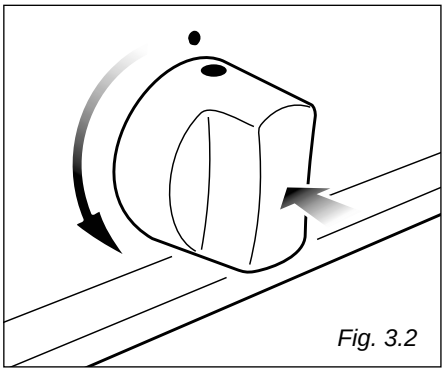


Fig. 3.2

SELECCION DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.
La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.
A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible.
Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	**MíNIMO**	**MÁXIMO**
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	24 cm
Tripla corona	26 cm	28 cm
No utilice cacerolas cóncavas o convexas		

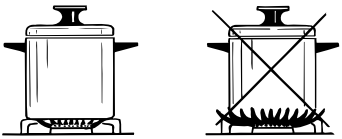
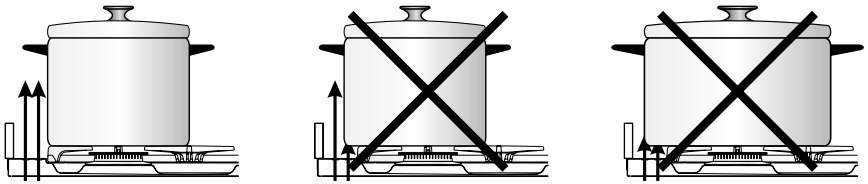


Fig. 3.3



CORRECTO USO DEL QUEMADOR RAPIDO

Fig. 3.4

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” (Fig. 3.5a - 3.5b)

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador doble corona.

¡CUIDADO!:

– El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.

– No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano (Fig. 3.5a - 3.5b).

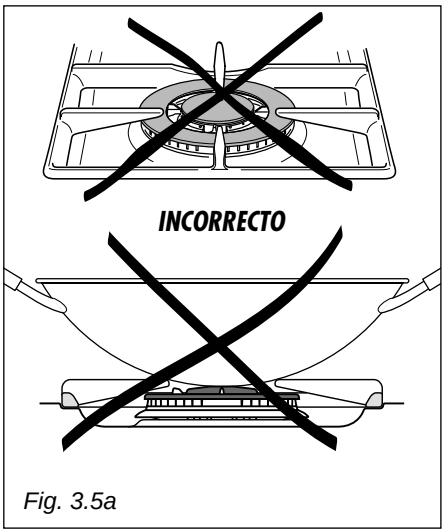


Fig. 3.5a

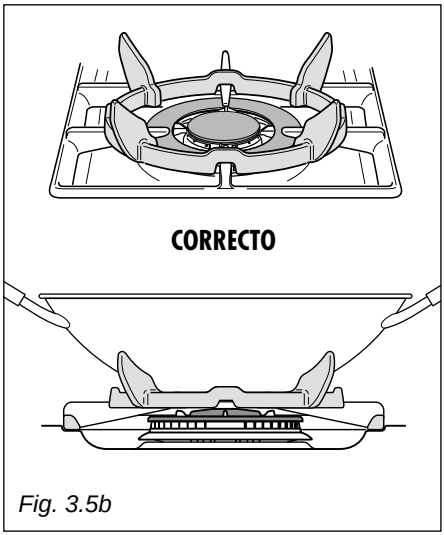


Fig. 3.5b

4 - HORNO DE GAS

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

El horno se entrega perfectamente limpio; se aconseja de todos modos en el primer uso, encender el quemador del horno a máxima temperatura durante aproximadamente una hora para eliminar eventuales restos de grasa del quemador y de las partes internas.
Esta operación debe realizarse también en el asador eléctrico.

El horno de gas tiene:

– Quemador del horno, montado en la parte inferior de la cocina, con una potencia de 6,20 kW

– Asador eléctrico, montado en la bóveda del horno una potencia de 2,20 kW.

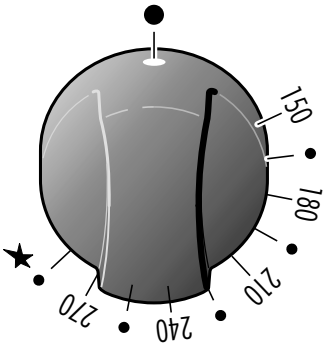


Fig. 4.1

QUEMADOR DEL HORNO

Sirve para la cocción tradicional en el horno.
La entrada del gas en el quemador está regulada por un termostato cuya función es mantener constante la temperatura del horno.
Esto se consigue mediante un bulbo que no tiene que moverse y que tiene que estar siempre perfectamente limpio. Una posición incorrecta o una eventual suciedad en el bulbo pueden influenciar el grado de temperatura elegido.

BOTÓN DEL TERMOSTATO (Fig. 4.1)

Los valores del botón del termostato, que van de 150 al máximo (fig. 4.1), indican en secuencia el aumento de la temperatura del horno en °C.
La válvula termostática que controla el suministro del gas al quemador está dotada de un dispositivo de seguridad que corta automáticamente la salida de gases al apagarse la llama.
La temperatura se mantiene constantemente en el valor prefijado.
El encendido eléctrico se activa presionando el botón del termostato (los valores oscilan de 150 al máximo ★).

El asador eléctrico se pone en función con el botón del interruptor (fig. 4.4).

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Para encender el quemador:

ATENCION*:* abrir la puerta del horno

1 – **RIESGO DE EXPLOSION: la puerta del horno deberá estar abierta durante esta operación.**

2 – Oprimir ligeramente la perilla del termostato de gas (fig. 4.1) y rotarla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición max ★, que puede oprimirse a fondo la perilla para activar el encendido eléctrico y abrir la salida del gas.
Nunca continue esta operación por más de 15 segundos. Si la ignición aún no tuvo lugar espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir la ignición.
Si el encendido eléctrico no funcionara, se puede encender el horno manualmente acercando una llama al orificio "**A**" del quemador del horno, como ilustrado en fig. 4.3.

3 – Comprobar que el quemador esté encendido, mantener el mando pulsado a tope unos 10 segundos antes de soltarlo (tiempo de cebado de la válvula) y luego cerrar la puerta del horno con cuidado.

4 – Regular a la temperatura deseada.

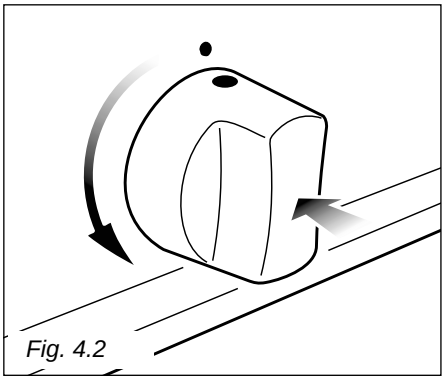


Fig. 4.2

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de **" ● " esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

ATENCION: **No abrir nunca el termostato del gas antes de acercar la llama al orificio "A" del quemador.**

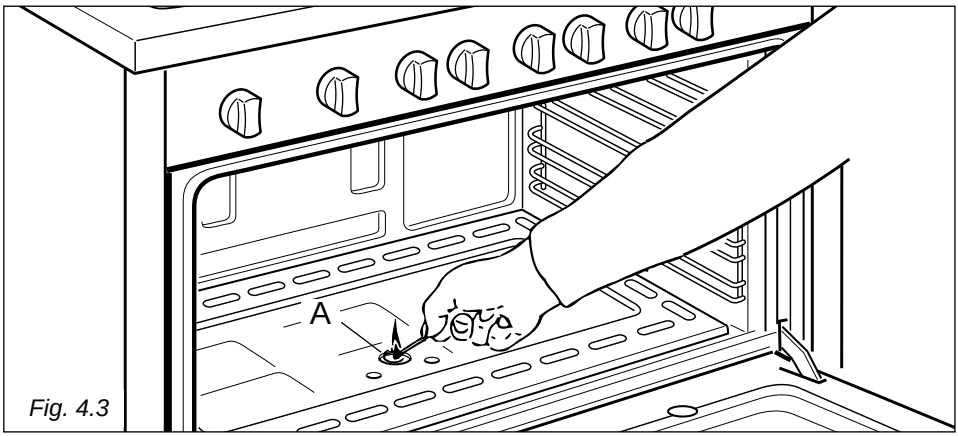


Fig. 4.3

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para áprovechar el calor almacenado.

Para un correcto precalentamiento, le aconsejamos que saque del horno las bandejas y rejillas y que vuelva a introducirlas tras unos 15 minutos.

Los accesorios del horno pueden sostener un peso máximo de 14 kg. Reparta la carga en modo uniforme.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ASADOR ELÉCTRICO

Un dispositivo de seguridad impide el funcionamiento del asador eléctrico cuando el quemador del horno está encendido.

ENCENDIDO DEL ASADOR ELÉCTRICO

Por motivos de seguridad no es posible utilizar contemporáneamente el quemador de gas del horno y el asador eléctrico.

El asador eléctrico funciona solamente cuando el botón del termostato está en la posición ● (apagado), por lo tanto:

– Cuando el quemador del horno está encendido un dispositivo de seguridad impide el encendido del asador eléctrico.

– Si el asador eléctrico está encendido, el mismo dispositivo de seguridad apaga el asador al girar el botón del termostato de gas.

Al girar el botón del interruptor en sentido horario (fig. 4.4) el símbolo del asador, se enciende y se pone en función el asador.
Para más información sobre el funcionamiento del asador, véase USO DEL ASADOR.

ILUMINACION DEL HORNO

La cocina está dotada de una lámpara que ilumina el interior del horno permitiendo el control visual de los alimentos.
Girando el botón (fig. 4.4) en esta posición se enciende solo la lámpara del horno.

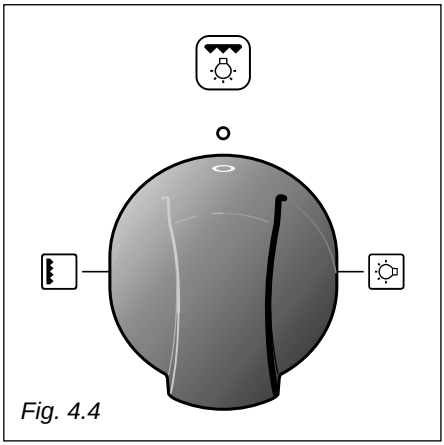


Fig. 4.4

UTILIZACION DEL ASDOR

Muy importante: utilizarlo siempre con la puerta entreabierta y con la pantalla para la protección del panel de mandos colocada (Fig. 4.5).

Controle que el quemador de gas del horno esté apagado, sino el asador no se enciende.

Colocar la pantalla "**A"** (Fig. 4.5) que sirve para proteger del calor el panel de mandos.
Encender el asador según se ha explicado en los párrafos anteriores y dejar que se caliente el horno durante unos 5 minutos con la puerta entreabierta.
Luego introducir los alimentos a asar, colocando la parrilla lo más cerca posible del grill.
La grasera debe colocarse debajo de la rejilla para recoger los jugos y la grasa de cocción.

La cocción con el asador no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuando el asador o el horno están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

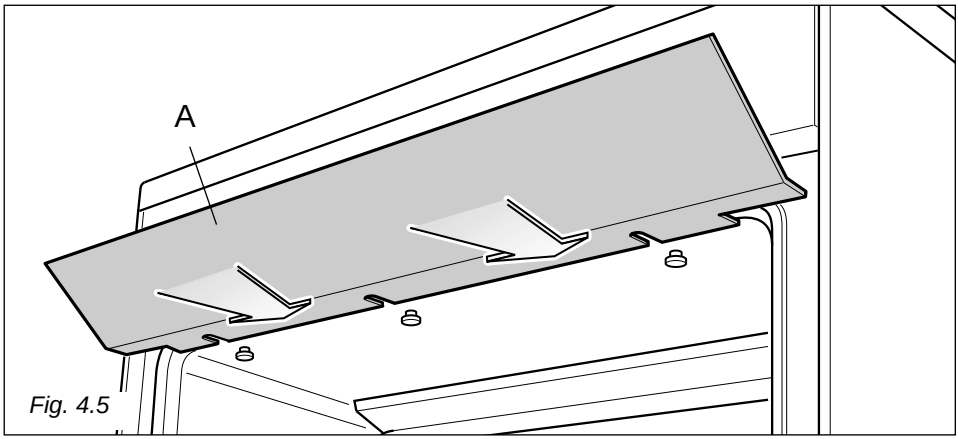


Fig. 4.5

5 - TEMPORIZADOR 120'

TEMPORIZADOR (Fig. 5.1)

Su función es la de hacer funcionar el horno por un tiempo ppreestablecido.

1) Puesta en marcha.

Después de haber regulado el conmutador y el termostato del horno en la función y la temperatura escogida, girar el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado (max 120 minutos).

Transcurrido el tiempo establecido, el temporizador regresará a la posició "0" y el horno se apagará automaticamente.

2) Posición manual.

Si el tiempo de cocción es más largo que las dos horas programables, o si se desea usar manualmente el horno apagandolo cuando se quiera, se tiene que girar el botón en la posición ✋ .

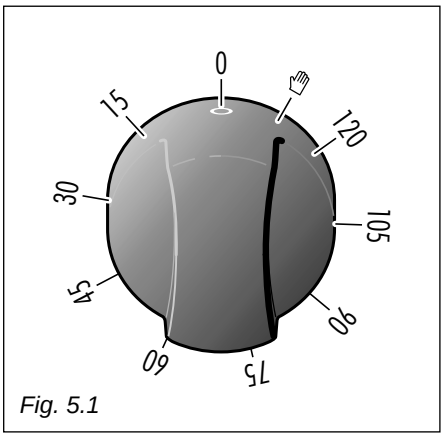


Fig. 5.1

6 - LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO

CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

– Cuando no se utiliza la cocina, es recomendable cerrar el grifo de la canalización de gas o el de la botella.

– De vez en cuando comprobar que el tubo flexible que conecta la botella o la canalización del gas a la cocina esté en perfectas condiciones y sustituirlo en caso de que presente alguna anomalía.

– La eventual lubricación de los grifos del gas debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.

– **En caso de anomalías en el funcionamiento de los grifos, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.**

– No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquína a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con aqua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.
Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

CUIDADO
Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.
Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

GRIFOS DEL GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

QUEMADORES Y REJILLAS

Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento**.

Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero F y la tapa C del quemador (véase fig. 6.1-6.5) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo “S” (fig. 6.1) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

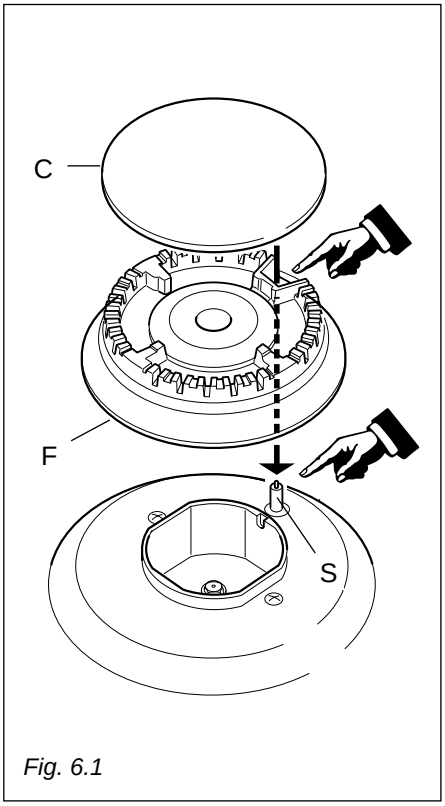


Fig. 6.1

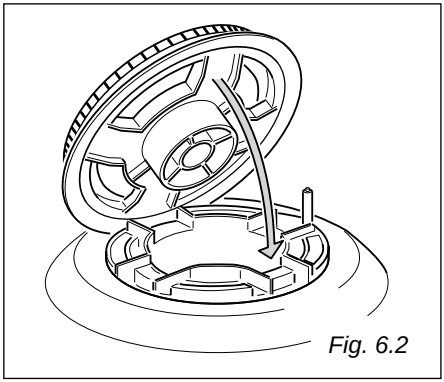


Fig. 6.2

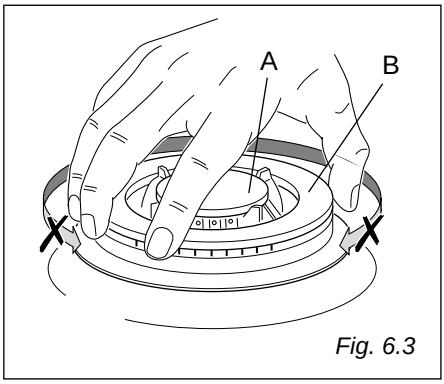


Fig. 6.3

QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 6.2, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.
El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 6.3)

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa **A** y el anillo **B** (fig. 6.3 - 6.4).

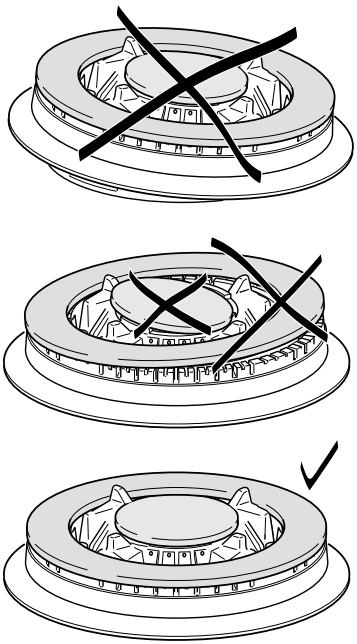


Fig. 6.4

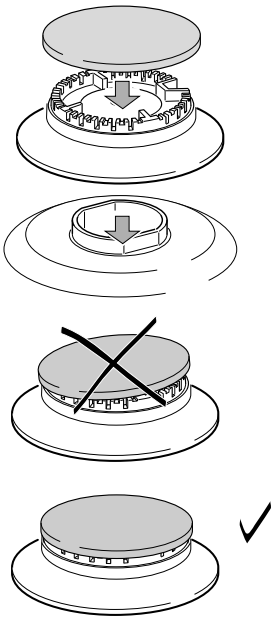


Fig. 6.5

HORNO

Debe limpiarse siempre despues de cada uso.
Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo.
Cuando el horno esta tibio, pasar sobre las paredes internas un paño moiado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.

El fondo del horno, armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.

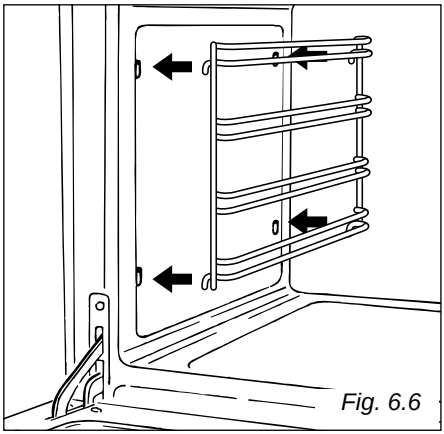


Fig. 6.6

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

– Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 6.6)
– Colocar en el centro de las guias de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 6.7. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
– El desmontaje se efectúa actuando inversamente.

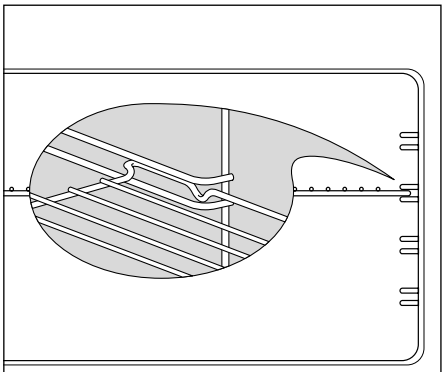


Fig. 6.7

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad.
Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50HZ), 15W, E 14.
Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.

BASE DEL HORNO

La base (fondo) del horno “F” (fig. 6.8) puede desmontarse fácilmente para la limpieza.
Recuerde volver a montarlo correctamente después.
Preste atención y no confunda la bandeja “L” con la base “F” (fig. 6.8).

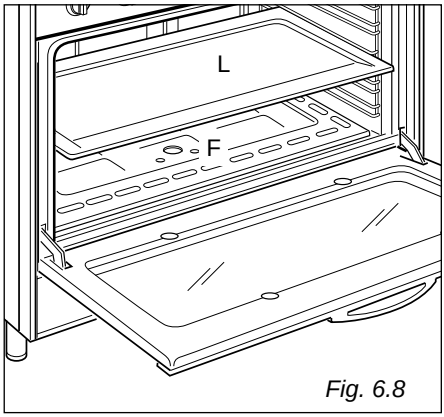


Fig. 6.8

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos laterales de sujeción (Fig. 6.9)

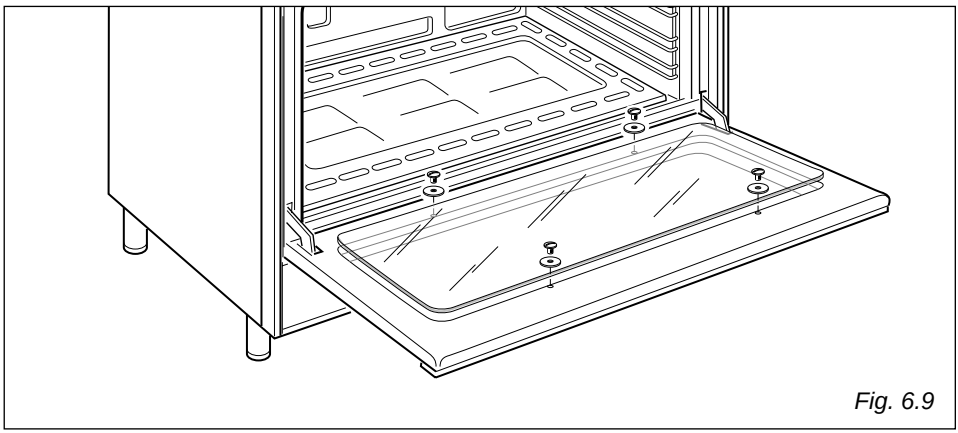


Fig. 6.9

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

- Abra la puerta completamente (Fig. 6.10A).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 6.10B).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 6.10.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 6.10C).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 6.10D).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

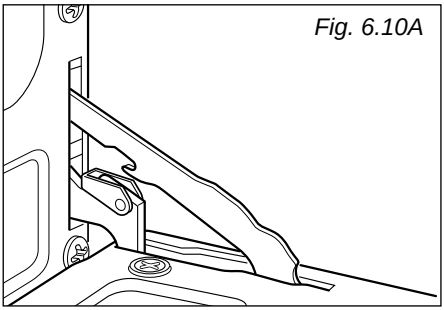


Fig. 6.10A

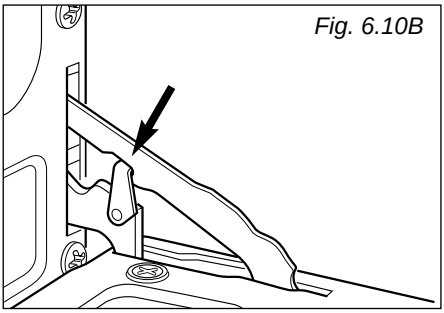


Fig. 6.10B

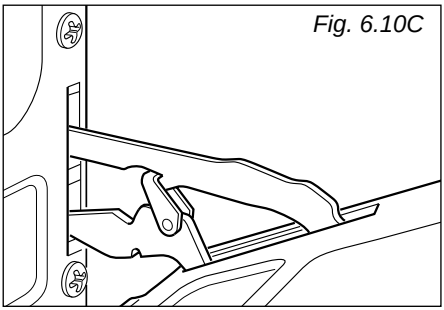


Fig. 6.10C

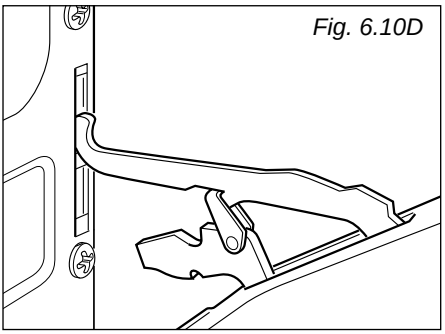


Fig. 6.10D

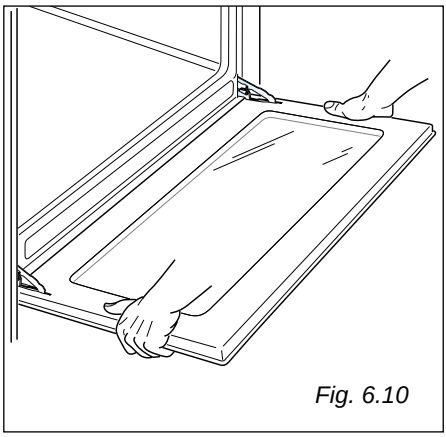


Fig. 6.10

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

– **El equipo tiene que instalarse correctamente por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.**

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

– La distancia máxima de la salida alimentación eléctrica, si ubicada en la parte posterior de la cocina, deberá ser 18 cm sobre el nivel del piso.

– Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

7 - INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

La cocina es de clase **“2/1”** en lo que concierne a la protección contra el recalentamiento de las superficies adyacentes.

La instalación debe ser efectuada manteniendo una distancia mínima de 50 mm entre la cocina y otros muebles adyacentes, los cuales no pueden superar la altura del plano de trabajo de la cocina (fig. 7.1).

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

Sea el material plastico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 90°C para no causar deformaciones y desencoladuras.

El aparato se deberá instalar en la cocina, en una cocina comedor o en un dormitorio pero no en una habitación que tenga un baño o ducha.

No se deberán tender cortinas inmediatamente detrás del aparato, debiéndose dejar una distancia mínima de 500 mm por ambos lados.

Es fundamental que la cocina esté instalada respetando las siguientes instrucciones.

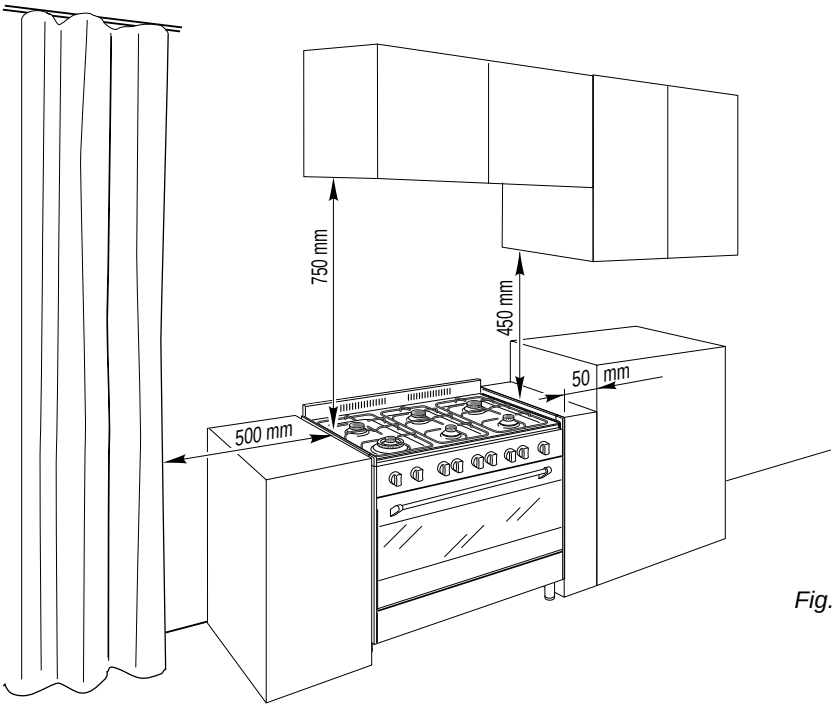


Fig. 7.1

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior "**C**" (fig. 7.2).

– La protección posterior "**C**" se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina

– Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.

– Quite los dos distanciadores "**A**" y el tornillo "**B**" de la parte posterior de la cocina.

– Monte la protección posterior como indicado en la figura 7.2 y fíjela enroscando el tornillo central "**B**" y los distanciadores "**A**".

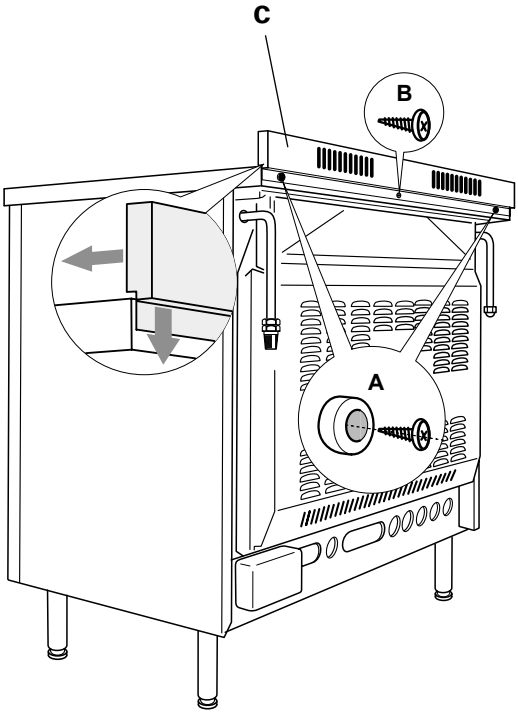


Fig. 7.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben ser montadas en la base de la placa antes de ponerla en función.

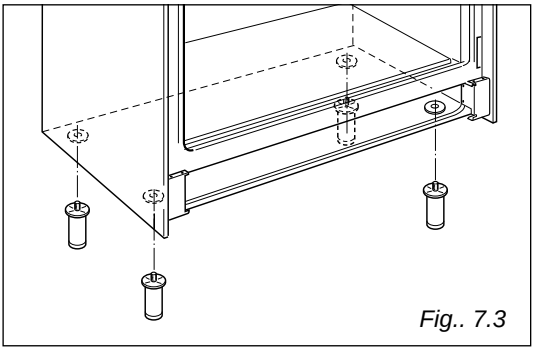


Fig.. 7.3

NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe estar nivelada enroscando o desenroscando los topes inferiores de las patas (fig. 7.4).

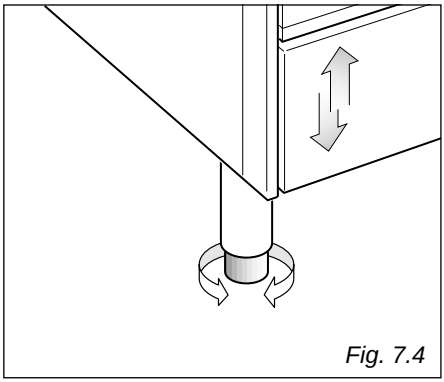


Fig. 7.4

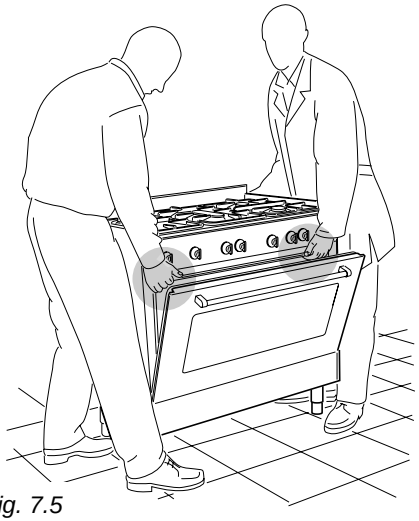


Fig. 7.5

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 7.5).

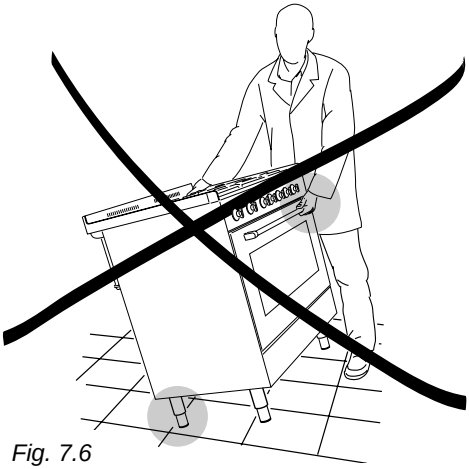


Fig. 7.6

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando **(fig. 7.6).**

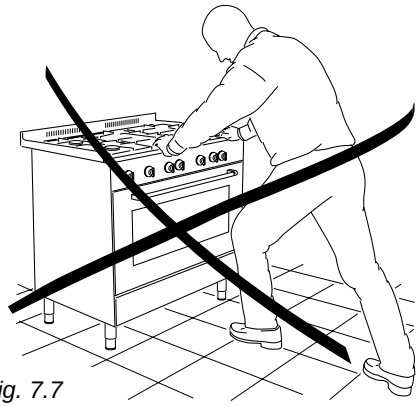


Fig. 7.7

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 7.7).
Levante bien las patas del piso (fig. 7.5).

LOCAL DE INSTALACION

El local donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas.
La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 200 cm^2.

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.
Si no es posible realizaz las abertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un local adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso.
En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que consentir el paso del aire.
Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 7.8).

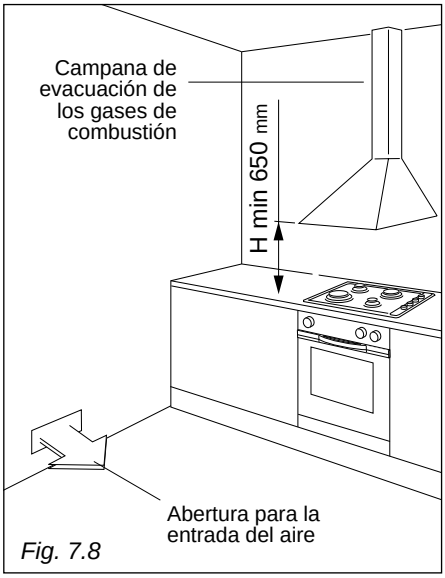


Fig. 7.8

Este aparato no está conectado a un extractor de gases de la combustión, que se deberá instalar y conectar de acuerdo con la normativa vigente. Preste también especial atención a la ventilación de la habitación.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 7.8).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 7.9).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el parágrafo “Local de instalación”.

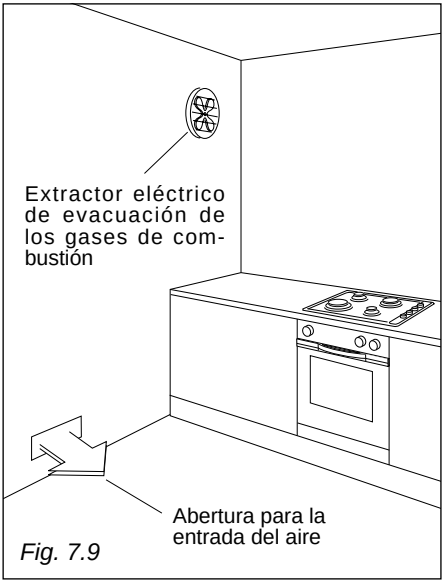


Fig. 7.9

8 - PARTE GAS

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

TIPOS DE GASES

Cat: II 2H3+

Los gases utilizados normalmente pueden agruparse, según sus características, en dos tipos:
– Gases licuados: gas Butano (G 30) y gas Propano (G 31)
– Gas natural (G 20)

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.
La cocina está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato.

Asegurarse que la habitación donde la cocina va a ser instalada tiene adecuada ventilación, en conformidad con las disposiciones en vigor para que la cocina pueda trabajar correctamente.
Entonces conecte la cocina al cilindro o caño de gas respetando las disposiciones en vigor.
La conexión se efectúa por detrás del aparato, a la izquierda o a la derecha (fig. 8.1), de manera que el tubo de goma no pase nunca por detrás del mismo.

El empalme (izquierdo o derecho) que no se utiliza tiene que cerrarse mediante un tapón y una junta de retén.

Antes de la instalación asegurarse que la distribución de energia local (tipo de gas y su presión) y el ajuste de éste aparato son compatibles el ajuste de las condiciones del aparato está dado en la placa o la etiqueta.

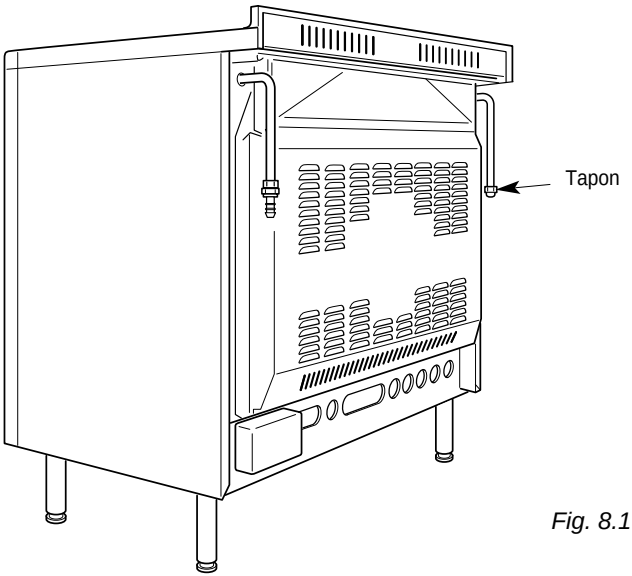


Fig. 8.1

IMPORTANTE:

La guarnición **D** es el elemento que garantiza la resistencia y sellado de la conexión del gas.
Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.

En particular recomendamos:

– Que las conexiones con los caños de metal rígido no deben causar marcas en la rampa de gas.

– Que las mangueras no queden en contacto con filos rispidos.

– Que la manguera no quede en contacto con partes salientes de la cocina en ningún punto.

– Que las manguera no debe permitir movimientos y no debe tener curvas que sean demasiado apretadas.

– Que las mangueras puedan ser fácilmente inspeccionadas en toda su extensión para chequear su estado de uso.

– Nosotros aconsejamos reemplazar la manguera en su fecha de expiración o ante cualquier signo de deterioro.

– Nosotros aconsejamos reemplazar el suncho a la mínima muestra de deformación o imperfección.

– Que la conexión con el cilindro o la garrafa debe ser cerrada cada vez que no esté en uso.

El embudo de conexión (fig. 8.3) está compuesto por:

A - Niple

B - portatubo para el gas G 30/ G 31

D - guarnición

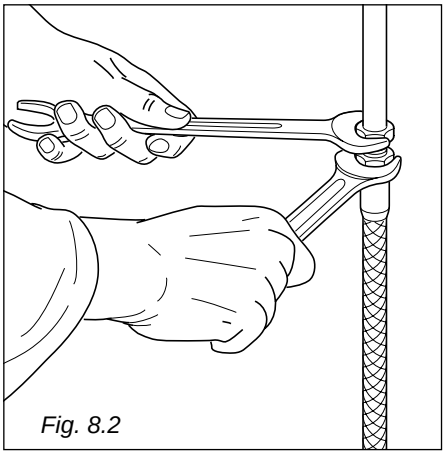


Fig. 8.2

IMPORTANTE:

Para sustituir el adaptador es necesario usar dos llaves (fig. 8.2).

Tras efectuar la conexión, controlar la estanqueidad de las conexiones mediante una solución jabonosa; no utilizar nunca una llama.

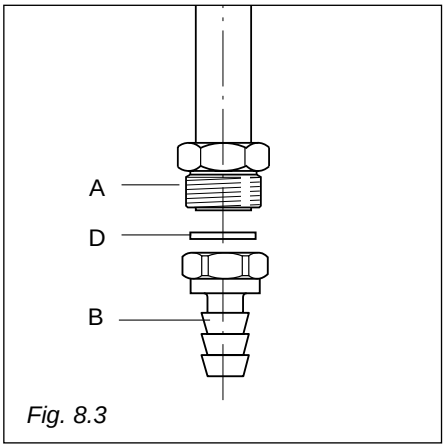


Fig. 8.3

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

La cocina está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la cocina, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

– Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.

– Con una llave fija cambie las boquillas "**J**" (Fig. 8.4a - 8.4b) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

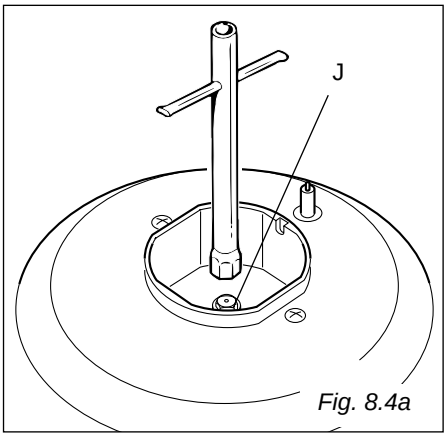


Fig. 8.4a

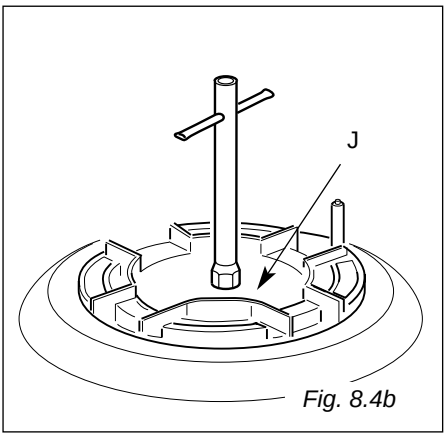


Fig. 8.4b

REGULACION DEL CAUDAL MINIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

Una llama es correcta cuando es de aproximadamente 4 mm y el paso brusco del máximo al mínimo no provoca, en ningún caso, que la llama se apague.
La regulación de la llana se efectúa tal como se indica a continuación:

– encender el quemador

– girar el pomo hasta la posición de mínimo

– quitar el pomo

– con ayuda de un destornillador pequeño, aflojar y apretar el tornillo que se encuentra en el interior del vástago hasta que se obtenga la regulación correcta (Fig. 8.5).

Para el gas G30/G31, apretar el tornillo hasta el tope.

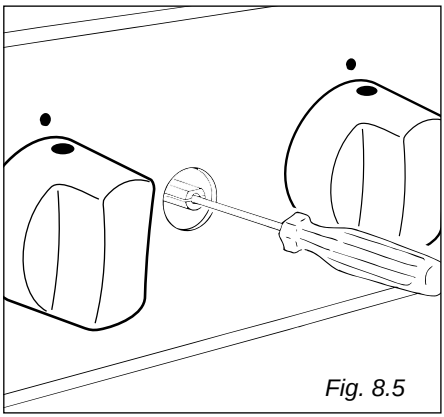


Fig. 8.5

ES TABLA PARA LA SELECCION DE LOS INYECTORES - Cat: II 2H3+

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Auxiliair (A)	1,00	0,30	27	50		72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	32	65	Regolados	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Triple corona (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)
Horno	6,20	1,30	58	120		180

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS (2 m^3/h x kW)	
QUEMADOR	Aporte de aire necesario [m^3/h]
Auxiliair (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Triple corona (TC)	7,00
Horno	12,40

INYECTORE DEL QUEMADOR DEL HORNO

SUSTITUCIÓN DE LO INYECTORE

Por lo que se refiere al diámetro de los inyectores que se tienen que utilizar, se debe consultar la “Tabla para la selección de los inyectores”.
Después hay que efectuar las siguientes operaciones:

– Levante y saque el fondo del horno.

– Desatornille y saque el tornillo de seguridad “A” del quemador (fig. 8.6).

– Afloje el tornillo “B” (fig. 8.6).

– Saque el quemador como muestra la figura 8.7 y apóyelo dentro del horno.

  Preste especial atención a no dañar el hilo de la bujía de encendido eléctrico y el cuerpo de la válvula de seguridad.

– Usando una llave inglesa de 10 mm desenrosque el inyector “U” (indicado por la flecha en la figura 8.7) y substitúyalo con un inyector nuevo seleccionado en función de la “tabla para la selección de los inyectores”. Luego coloque nuevamente el quemador repitiendo las instrucciones anteriores en sentido contrario.

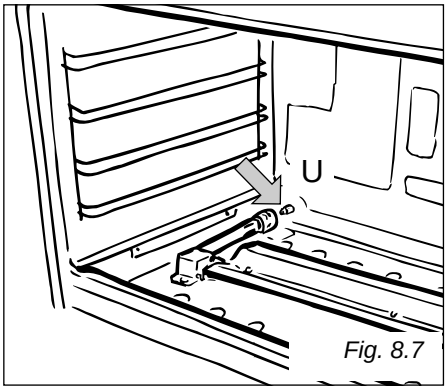


Fig. 8.7

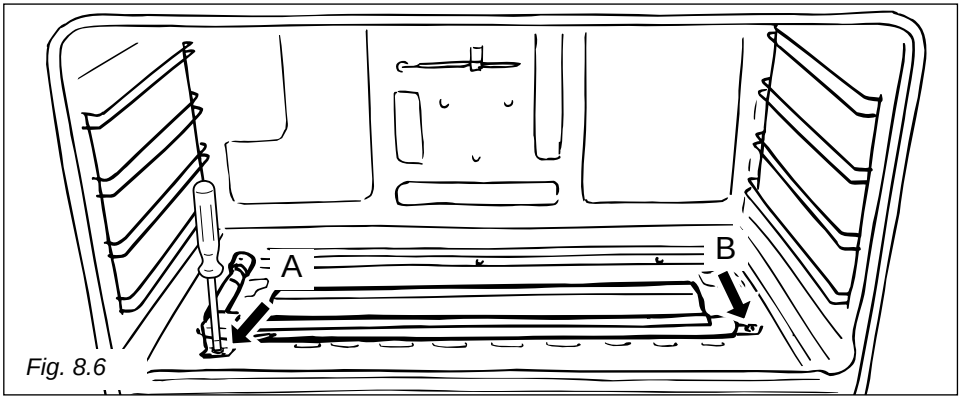


Fig. 8.6

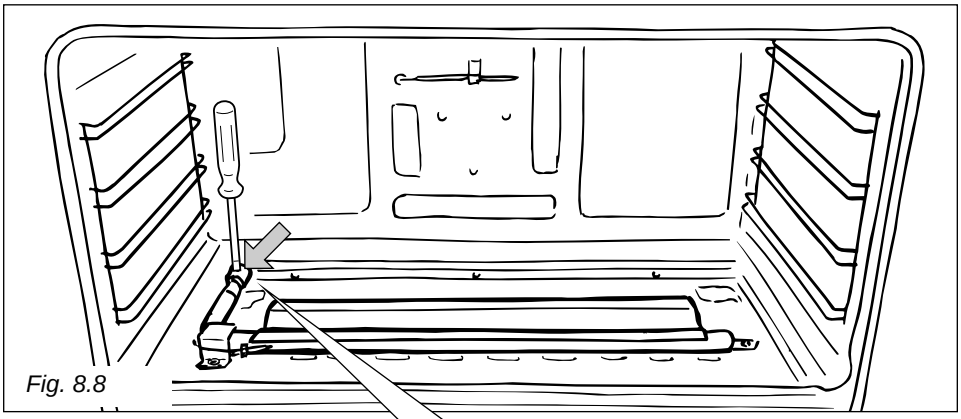
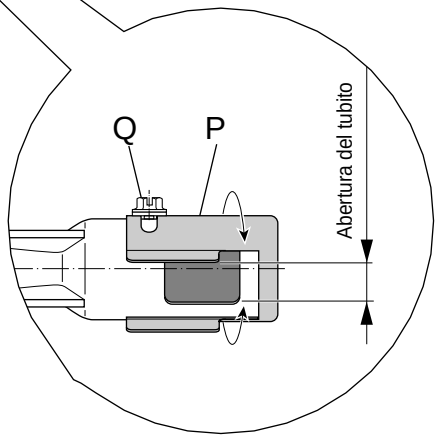


Fig. 8.8

REGULACION AIR DEL QUEMADOR DEL HORNO

Con un destornillador, aflojar el tornillo “Q” de regulación del casquillo de aire (Fig. 8.8) y, según el gas utilizado, mover el casquillo “P” hacia delante o atrás para abrir o cerrar el paso de aire tal como se ilustra en las tablas de los inyectores.

Encender el quemador del horno para controlar la llama.



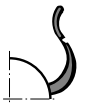
REGLAJE DEL MINIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Se debe realizar solamente en el quemador del horno actuando sobre el termostato como sigue:

– Quitar todos los mandos y desmontar el panel de mandos de la cocina.
– Volver a montar sólo el mando del termostato del horno sin la arandela y encender el quemador colocando el mando en la posición 10.
– Introduciendo un destornillador plano a través del taladro del panel, aflojar girando unas 3 vueltas el tornillo de by-pass G (fig. 8.9).
– Dejar calentar el horno durante unos 15 minutos: después llevar el mando a la posición 1 (mínimo) para poner en marcha el by-pass del termostato.
– Enroscar despacio el tornillo by-pass **G** (fig. 8.9) hasta conseguir una llama de 3-4 mm de longitud.
– Apagar el quemador y volver a montar todo.

NOTA: Para gas licuado (G 30/G 31) el tornillo debe enroscarse a fondo.

Llama correcta



Llama con falta de aire

Llama con exceso de aire

IMPORTANTE
Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de esta obligación.

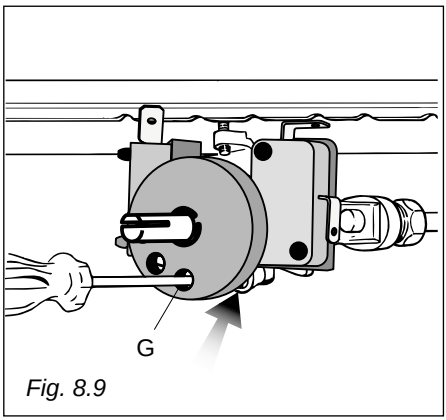


Fig. 8.9

LUBRICACION DE LOS GRIFOS DE GAS

En el caso que un grifo de gas presentara una resistencia a la rotación, es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica

9 - PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.
Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

– La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.

– El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.

– El enchufe debe ser enlazado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.

– Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.

– El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.

– Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores oderivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.
El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

Para conectar los cables de alimentación a la encimera, es necesario:

– Retirar la protección "**A**" quitando los tornillos de sujeción (fig. 9.1).

– Introducir un cable de alimentación de la sección adecuada (según se indica en capítulo "SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION) en la presilla "**D**" (fig. 9.1).
Conecte los hilos en la regleta de bornes "**B**" como se indica en los esquemas de la figura 9.2; o conecte los cables de fase en la regleta de bornes "**B**" y el de tierra al terminal "**PE**" (fig. 9.1).

– Tensar el cable de alimentación y bloquearlo con la presilla "**D**"

– Montar la tapa protectora "**A**".

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION TIPO HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) - Conexión posible con clavija y toma

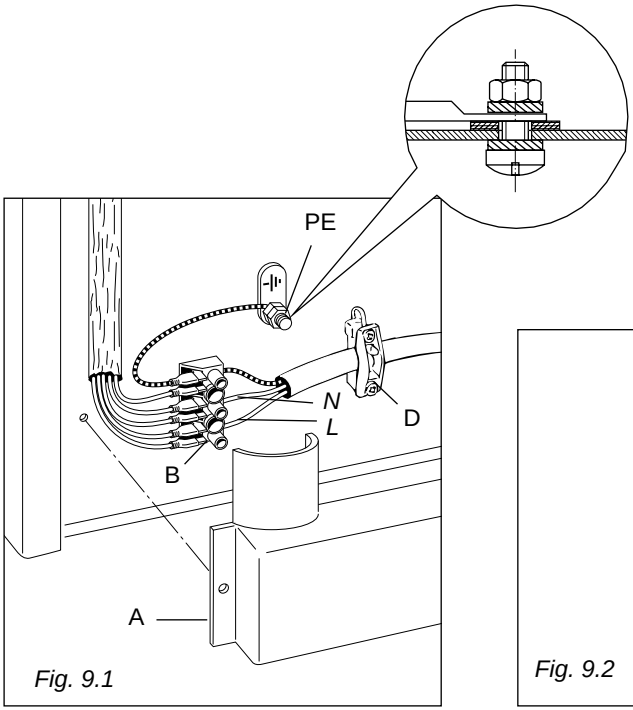


Fig. 9.1

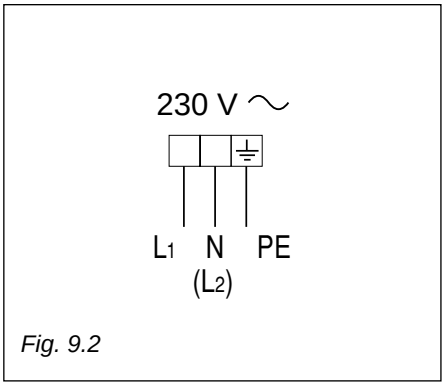


Fig. 9.2

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

– do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)

– do not use the appliance whilst in bare feet

– do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in off position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooker when it is in use.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

– Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
– Insert shelves and tray.
– Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
– Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

1 - COOKING HOB

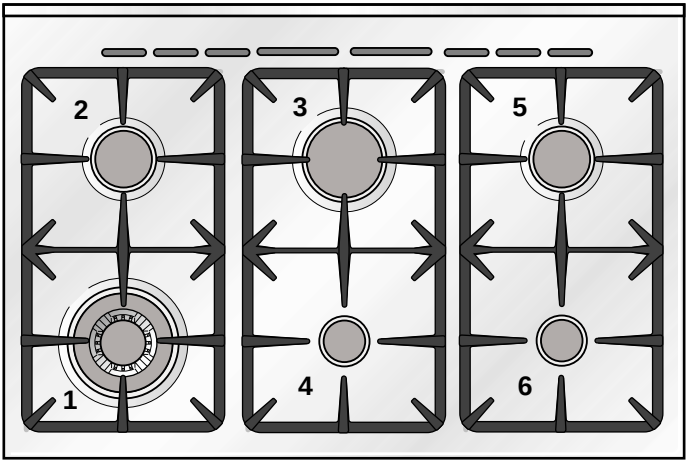


Fig. 1.1

COOKING HOB

1. Triple-ring burner (TC) 3,50 kW
2. Semi-rapid burner (SR) 1,75 kW
3. Rapid burner (R) 3,00 kW
4. Auxiliary burner (A) 1,00 kW
5. Semi-rapid burner (SR) 1,75 kW
6. Auxiliary burner (A) 1,00 kW

2 - CONTROL PANEL

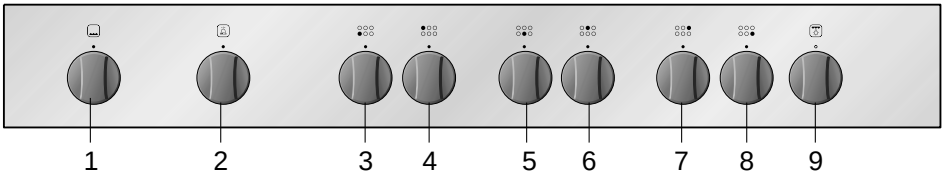


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Gas oven control knob
2. 120’ timer control knob
3. Front left burner control knob
4. Rear left burner control knob
5. Front central burner control knob
6. Rear central burner control knob
7. Rear right burner control knob
8. Front right burner control knob
9. Oven light/electric grill control knob

3 - USE OF COOKING HOB

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.
Make the lever of the knob match with the indicator on the control panel to obtain:

– symbol ● : off

– symbol ★ 🔥 : full on (nominal rate)

– symbol 🔥 : reduced rate

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob anti-clockwise to point the lever towards the small flame symbol.

The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids (simmering).
Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the lever between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and off positions.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1) Lightly press and turn the knob anti-clockwise, and position the knob indicator to the symbol ★ 🔥 printed on the control panel (fig. 3.2).
2) Press the knob to operate the electric ignition; or, in the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
3) Adjust the burner according to the setting required.

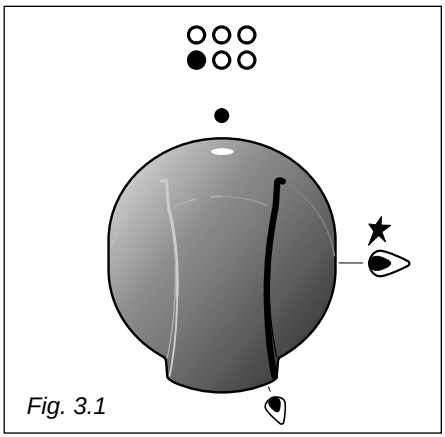


Fig. 3.1

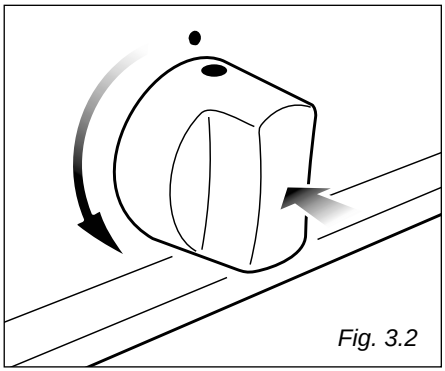


Fig. 3.2

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.
As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.
A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

Caution! The cooking hob becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 24 cm
Triple-ring	26 - 28 cm
do not use pans with concave or convex bases	

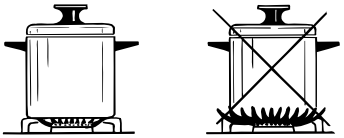
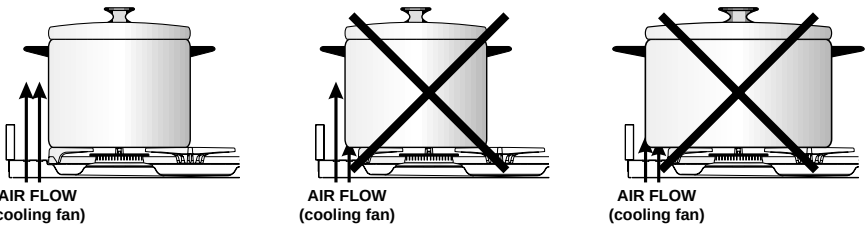


Fig. 3.3



CORRECT USE OF RAPID BURNER

Fig. 3.4

CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER (Fig. 3.5a - 3.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the double-ring burner (Fig. 3.5a - 3.5b).

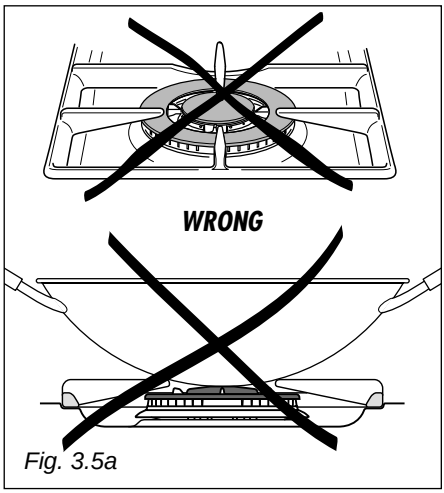


Fig. 3.5a

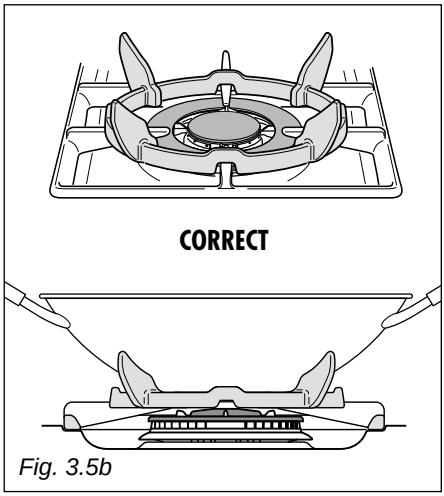


Fig. 3.5b

4 - USE OF THE GAS OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean; it is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature (285) to eliminate possible traces of grease from the oven burner.
The same operation should be followed for grill burner.

The gas oven is provided with:

– One gas burner (wattage: 6,20 kW), located at the bottom, providing safety device.

– One infrared rays electric grill (2200 W), placed on the top.

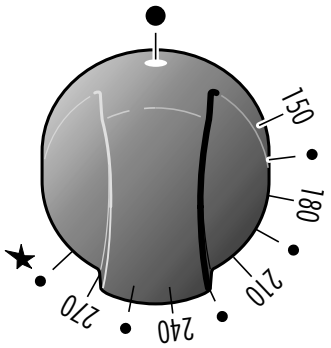


Fig. 4.1

OVEN BURNER

It carries out normal “oven cooking”.
The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant.
The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.
The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.
Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

THERMOSTAT KNOB

The values from 150 to max position printed on the facia panel around the thermostat knob (fig. 4.1) show in a growing sequence the oven temperature in °C.
The thermostatic tap controlling the gas supply to the burner is equipped with a safety device which automatically stops the gas flow in case of flame extinction.
The temperature is constantly maintained on the set value.
The electric ignition starts up by pressing the thermostat knob (the values from 150 to max position ★).

The electric grill is operated by a switch knob (fig. 4.4)

IGNITION OF THE OVEN BURNER

ATTENTION: Never turn the thermostat before pressing the ignition button or before approaching a flame to the hole "A" of the floor of the oven.

The oven door must be open during this operation.

To ignite the oven burner:

1 – **Open the oven door to the full extent.**
WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

2 – Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise to max position ★ (fig. 4.2), then press the knob firmly until the burner lights.
Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.
To light the oven burner manually, approach a flame to the hole '**A**' of the oven floor fig. 4.3.

3 – After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open).

4 – Gently close the oven door and set the oven control knob to the required temperature.

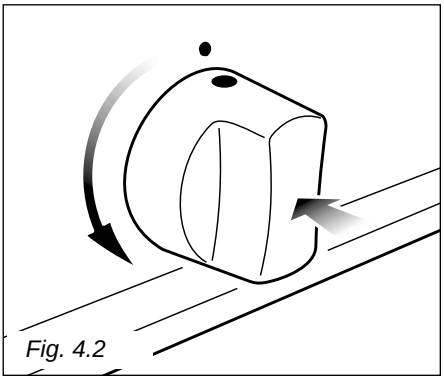


Fig. 4.2

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.
To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, **wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.**

ATTENTION: Never turn the thermostat before pressing the ignition button or before approaching a flame to the hole "A" of the floor of the oven.

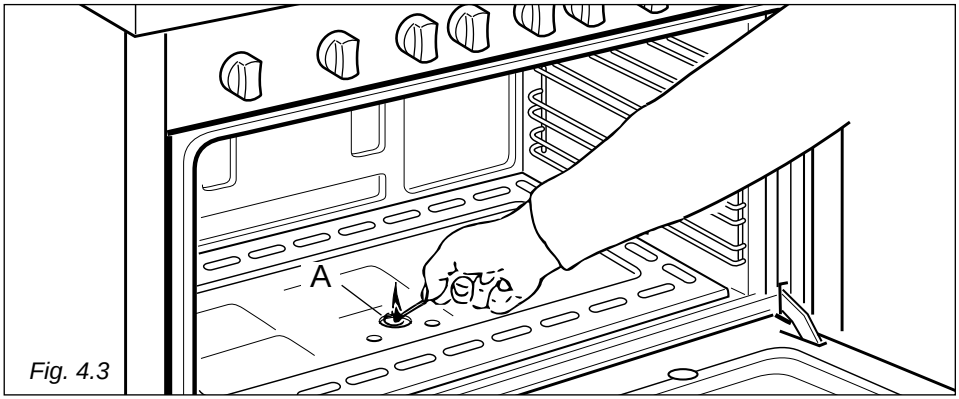


Fig. 4.3

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

For efficient oven preheating, we recommend that grill trays and racks are removed from the oven and replaced after about 15 minutes.

The oven accessories can bear loads up to 14 kg.
Distribute the loads uniformly.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

ELECTRIC GRILL

For safety reasons, it is not allowed to use the oven burner and the electric grill together, at the same time.

SWITCHING ON OF THE ELECTRIC GRILL

For safety reasons, it is not allowed to use the oven burner and the electric grill together, at the same time.

The electric grill only operates when the thermostat knob is on position ● (out), as:

– when the oven burner is alight a safety device stops the ignition of the electric grill.

– if the electric grill is on, the same safety device cuts off the element if the thermostat knob is turned on.

By turning the switch knob clockwise (fig.4.4) to the grill symbol we will get the switching on of the grill and the starting up.

For further instructions regarding grill operation, see USE OF THE GRILL.

OVEN LIGHT

The cooker is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking.
This light is controlled by a switch knob (Fig. 4.4 - position).

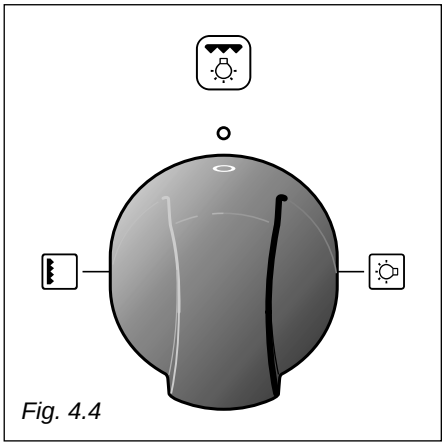


Fig. 4.4

USE OF THE GRILL

Very important: the rotisserie must always be used with the oven door slightly open and with shield "A" mounted (Fig. 4.5).

Mount shield "**A**" (fig. 4.5) which serves to protect the control panel from the heat.
Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door ajar.
Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.
The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door and the shield A becomes very hot during operation.
Keep children away.

Important:

For safety reasons, it is not allowed to use the oven burner and the electric grill together, at the same time.

The electric grill only operates when the thermostat knob is on position ● (out), as:
– when the oven burner is alight a safety device stops the ignition of the electric grill.
– if the electric grill is on, the same safety device cuts off the element if the thermostat knob is turned on.

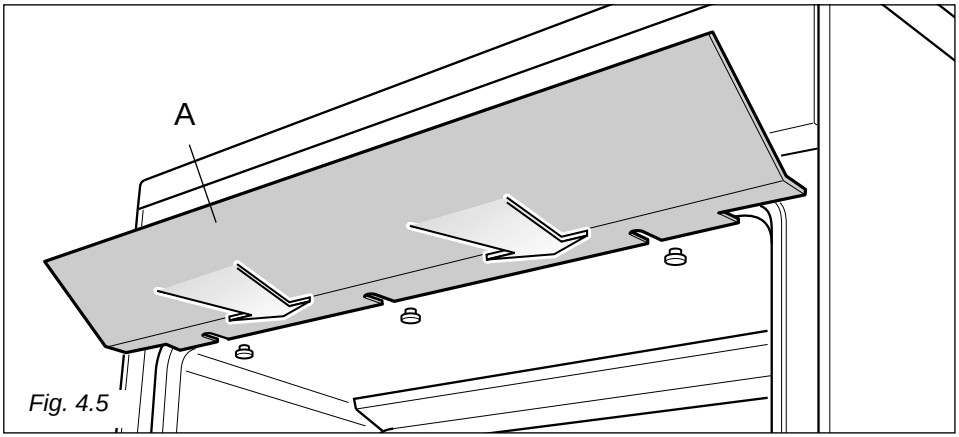


Fig. 4.5

5 - 120′ TIMER

TIMER (Fig. 5.1)

The timer runs the oven for a preset time.

1) Starting up.

After setting the function selector and thermostat to the required mode and temperature, rotate the timer knob clockwise until you reach the required cooking time (max 120 minutes).
Once this time has elapsed, the timer will return to the “0” position and the oven will automatically switch off.

2) Manual position.

If the cooking time is longer than two hours or if you wish to use the oven manually, switching it off as required, the knob must be turned to position ✋ .

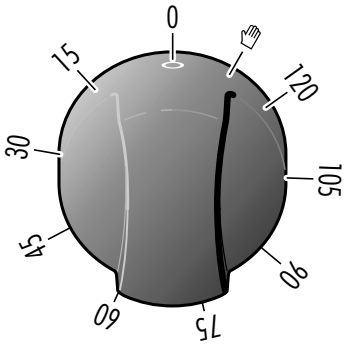


Fig. 5.1

6 - CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

– When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.

– Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.

– The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.

– If a tap becomes stiff, do not force; contact your local Service Centre.

– Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.
They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the **respective housings**.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor F and the cap C has been correctly positioned (see fig. 6.1-6.5) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode “S” (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

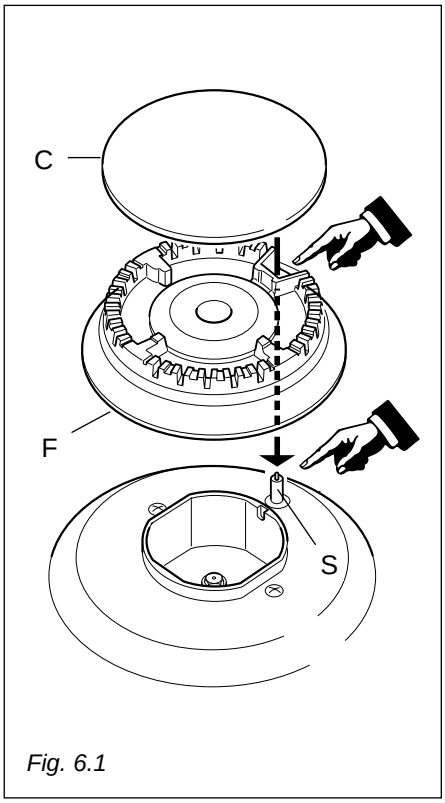


Fig. 6.1

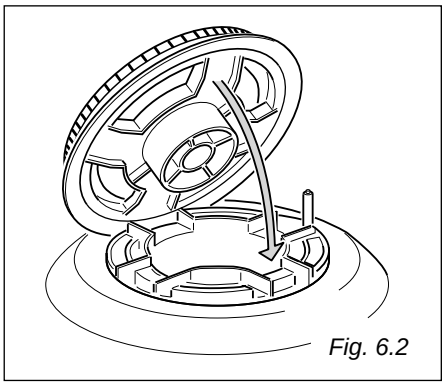


Fig. 6.2

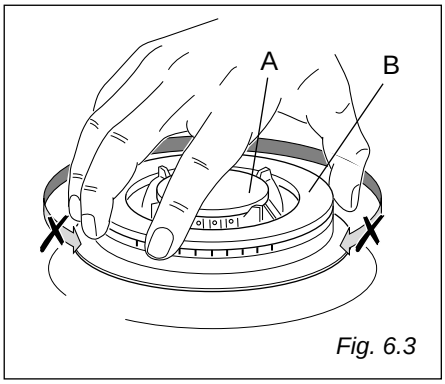


Fig. 6.3

TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.2); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.3 - 6.4).
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.3).

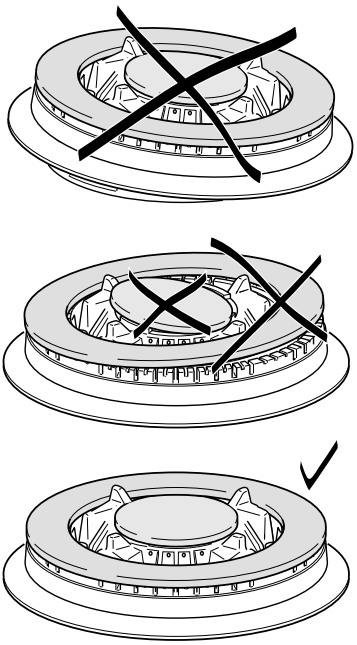


Fig. 6.4

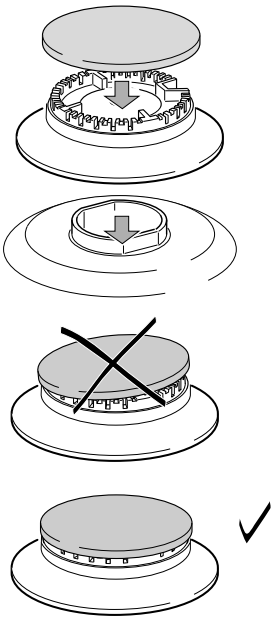


Fig. 6.5

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed.

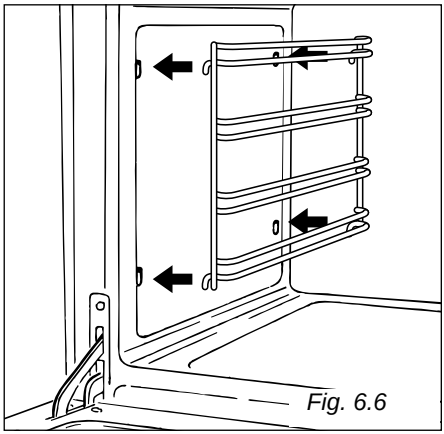


Fig. 6.6

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

– Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.6)
– Slide the tray and rack into the runners fig. 6.7.
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.
– To dismantle, operate in reverse order.

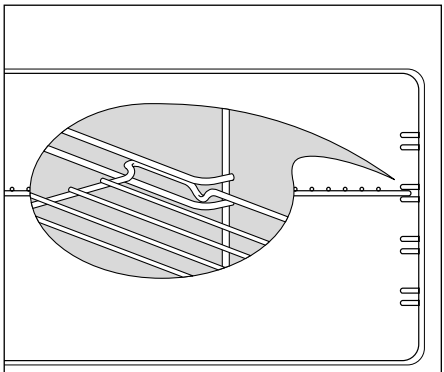


Fig. 6.7

OVEN FLOOR

The oven floor "**F**" (fig. 6.8) can be easily removed to facilitate cleaning.
Remember to replace the floor correctly afterwards.
Be careful not to confuse the tray "L" with the oven floor "F" (fig. 6.8).

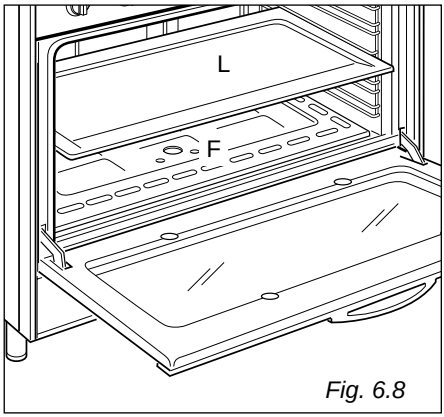


Fig. 6.8

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.9)

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.

When the oven is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

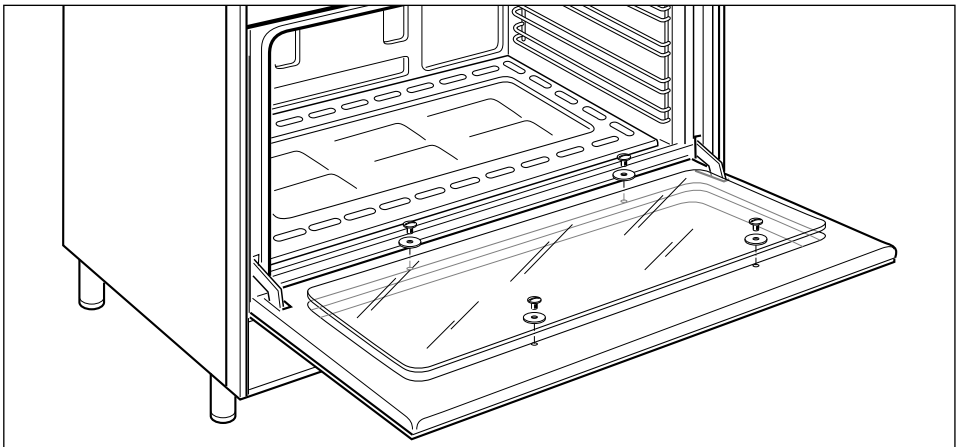


Fig. 6.9

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 6.10A).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.10B).

– Hold the door as shown in fig. 6.10.

– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.10C).

– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.10D).

– Rest the door on a soft surface.

– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

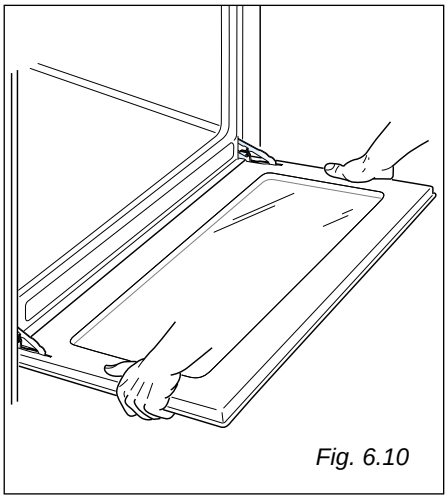


Fig. 6.10

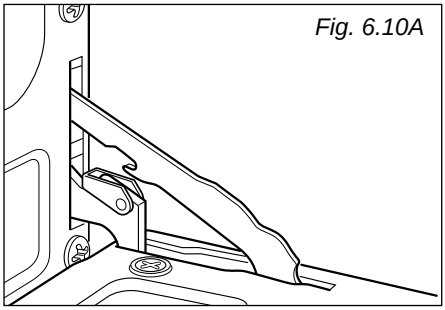


Fig. 6.10A

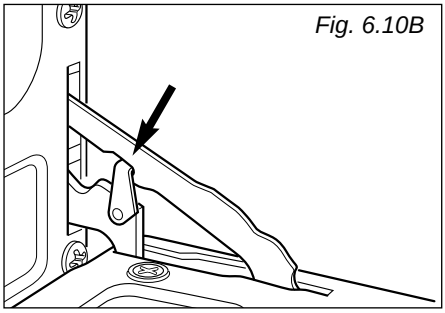


Fig. 6.10B

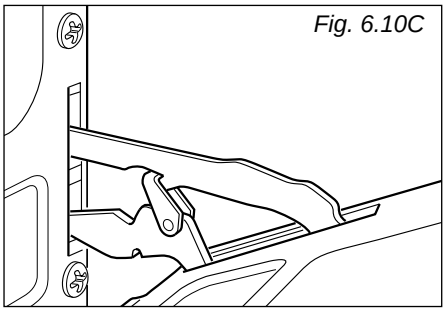


Fig. 6.10C

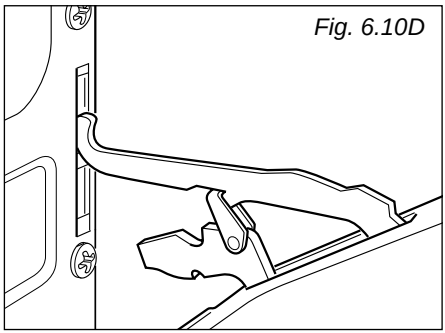


Fig. 6.10D

Advice for the Installer

IMPORTANT

– Cooker installation and regulation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS **and in compliance with the local safety standards.** Failure to observe this rule will invalidate the warranty.

– The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.

– Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

7 - INSTALLATION

INSTALLATION

This cookers has class “2/1” overheating protection so that it can be installed in a cabinet.

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.

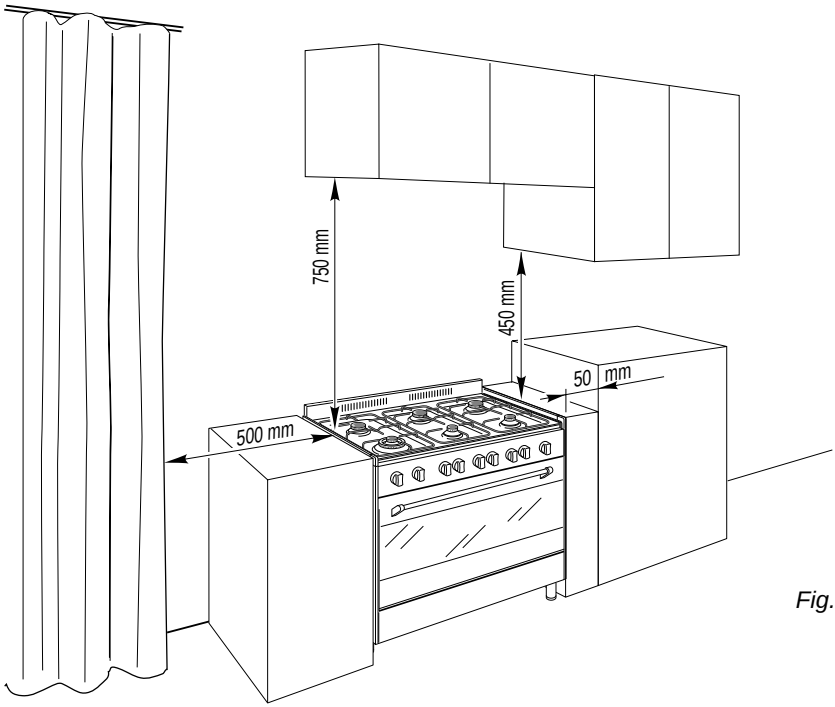


Fig. 7.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard “C” (fig. 7.2).

– The backguard “C” can be found packed at the rear of the cooker.

– Before assembling remove any protective film/adhesive tape.

– Remove the two spacers “A” and the screw “B” from the rear of the cooktop.

– Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw “B” and the spacers “A”.

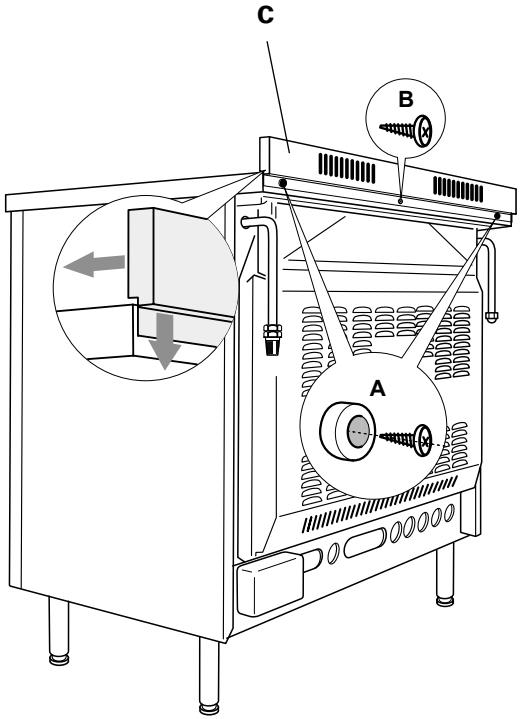


Fig. 7.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 7.3).

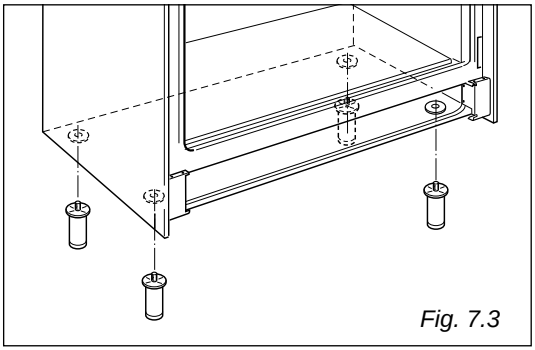


Fig. 7.3

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4)

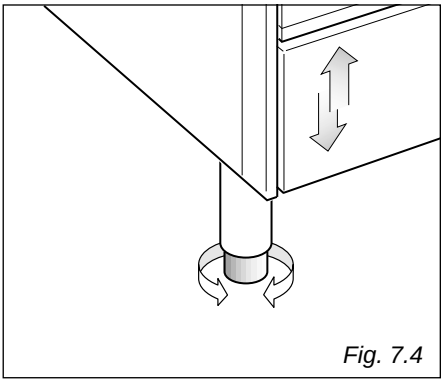


Fig. 7.4

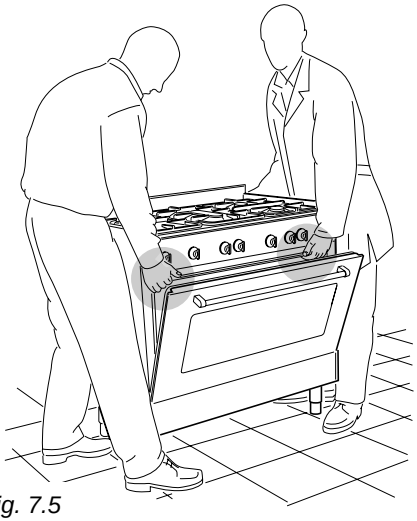


Fig. 7.5

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.5).

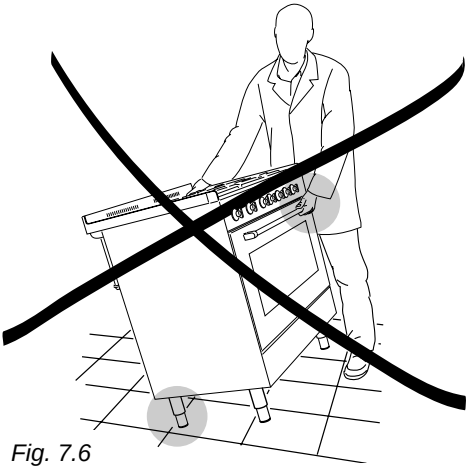


Fig. 7.6

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).

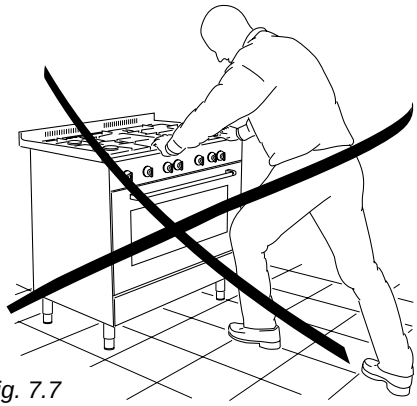


Fig. 7.7

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7).
Lift feet clear of floor (fig. 7.5).

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 7.8).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 7.9).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.
The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 200 cm^2.

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.
When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.
In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.
There must be a distance of at least 650 mm between the hob of the cooker and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 7.8).

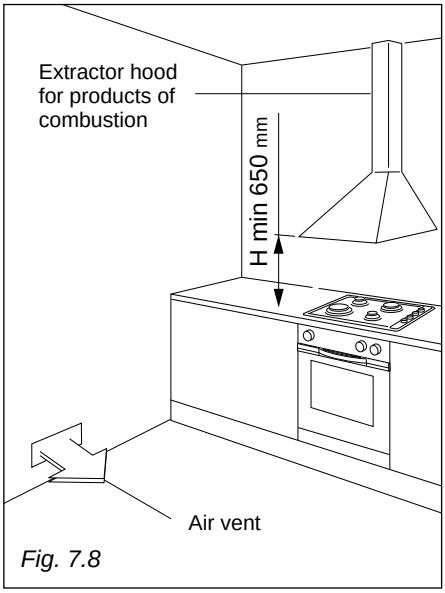


Fig. 7.8

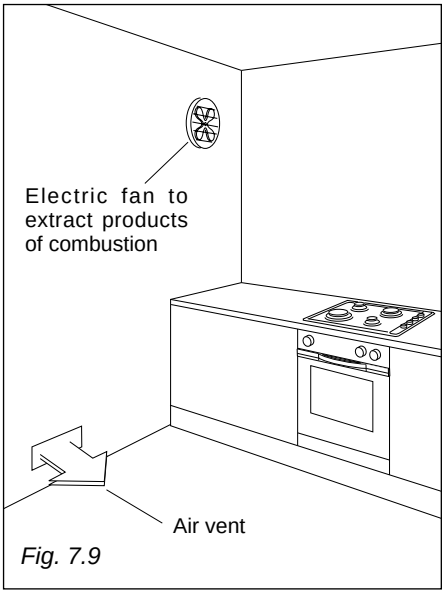


Fig. 7.9

8 - GAS SECTION

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

NL **Cat: II 2L 3B/P**

ES **Cat: II 2H3+**

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified tecnician according to the relevant standards.
The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.
Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.
The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 8.1) to the R or L terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.
The terminal not used must be closed off with the plug T and gasket.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

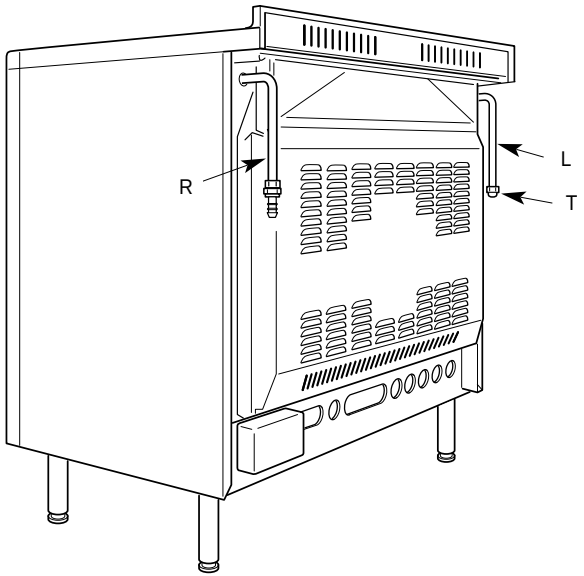


Fig. 8.1

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 8.3).

In particular, make sure that:

– the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70°K;
– the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
– the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;
– the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.
– we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
– the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should replaced after a maximum of three years.
– the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.

The fitting (fig. 8.2a - 8.2b) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)
B - Gasket
C - Conical connector - for Holland
D - Hose connector for G 30/G31- for Spain

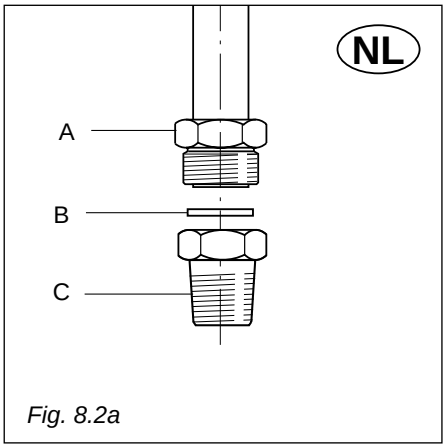


Fig. 8.2a

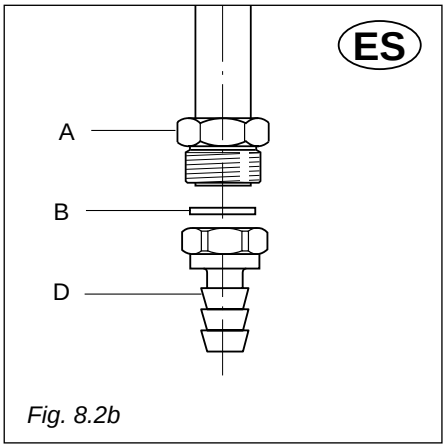


Fig. 8.2b

IMPORTANT:

The gasket “B” (fig. 8.2a - 8.2b) is the element that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.

To replace the conical connector “C” or the hose connector “D” it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.3).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

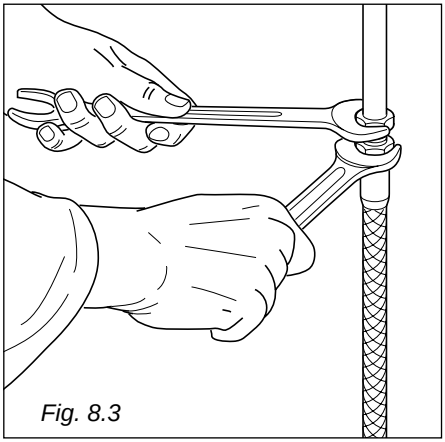


Fig. 8.3

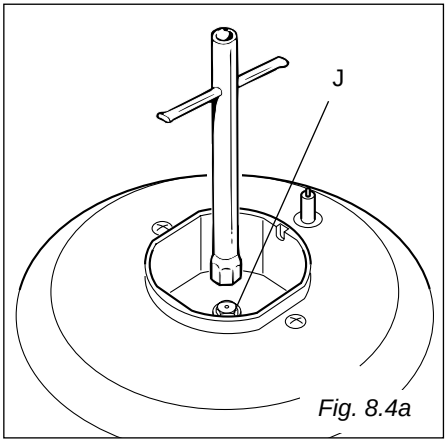


Fig. 8.4a

Gas maintenance

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (fig. 8.4a, 8.4b) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

– Turn on the burner

– Tum the tap to the MINIMUM position

– Take off the knob

– With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 8.5).

Normally for G30/G31, tighten up the regulation screw.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

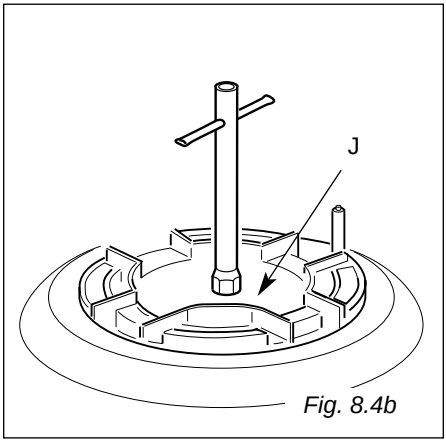


Fig. 8.4b

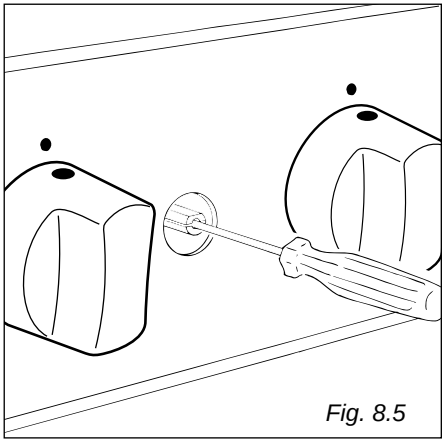


Fig. 8.5

NL TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (F1)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)
Oven	6,20	1,30	58	120		190

ES TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H 3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)
Oven	6,20	1,30	58	120		180

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m^3/h x kW)	
BURNERS	Air vent necessary [m^3]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00
Oven	12,40

OVEN BURNER REPLACEMENT OF INJECTOR

– Lift and remove the lower panel inside the oven.

– Unscrew and remove the burner securing screw A (fig. 8.6).

– Slacken screw B (fig. 8.6).

– Withdraw the burner in the manner shown in figure 8.7, and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.

– Using a 10 mm box spanner, unscrew the injector (indicated by the arrow in fig. 8.7) and replace with a new injector selected in accordance with the "TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS"; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

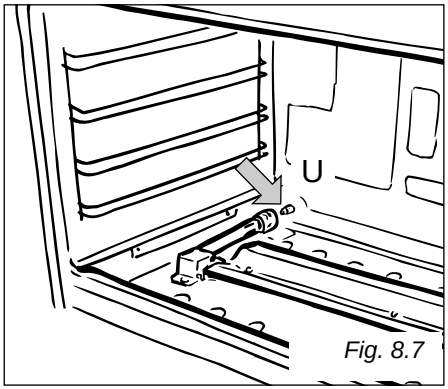


Fig. 8.7

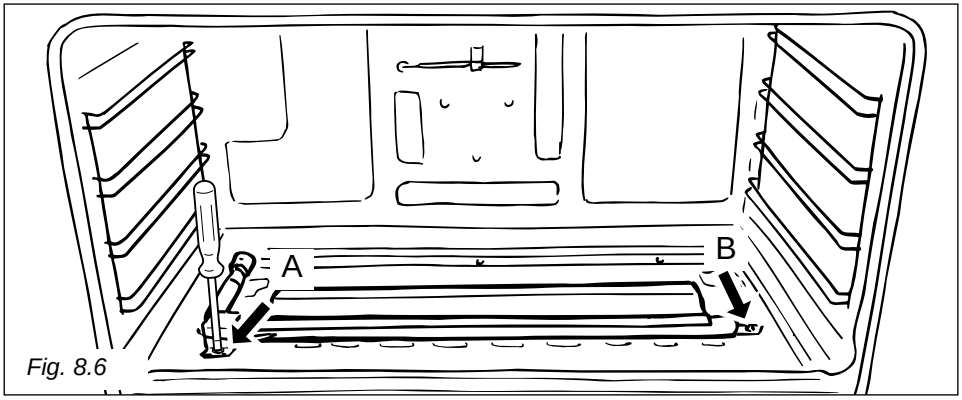


Fig. 8.6

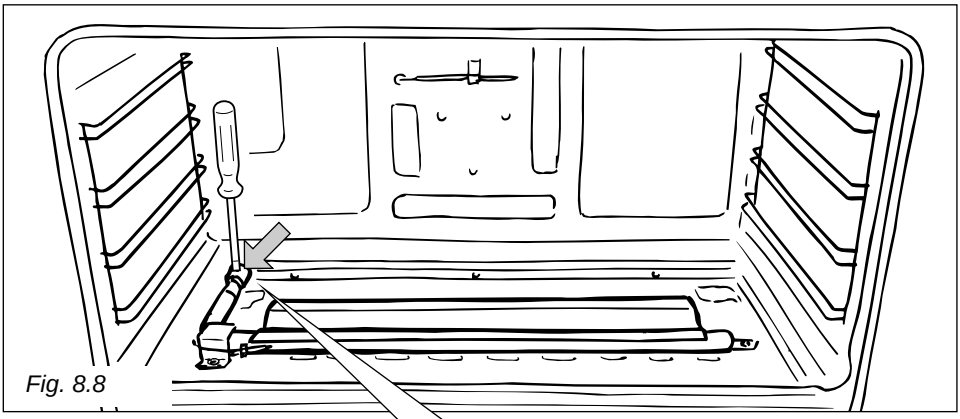
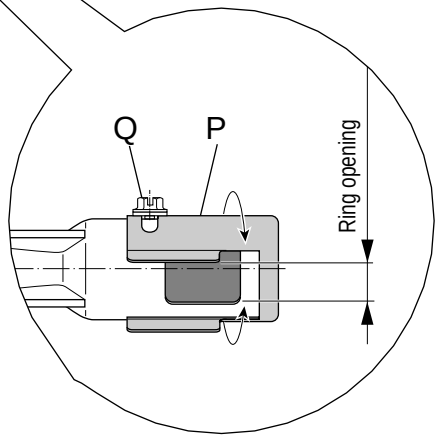


Fig. 8.8

REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw securing the air flow regulation collar (fig. 8.8) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the “TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS”.
Light the burner and check the flame.



ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

This needs to be done only for the oven burner by acting on the thermostat in the following way:

– turn on the burner by setting the thermostat knob on position max.

– remove the knob and unscrew the by-pass screw (fig. 8.9) about three times by passing a small flat screwdriver (Ø 3 mm blade, 100 mm length) through the panel opening

– re-mount the knob and let the oven heat up for about 10 minutes, then bring the knob to position 1 (minimum) to operate the thermostat by-pass

– after having removed the knob again and being very careful not to turn the tap rod, slowly screw the by-pass screws "**G**" (fig. 8.9) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.

N.B. For G30/G31 the by-pass screw must be fixed thoroughly.

Flame correct

Flame faulty in primary air

Flame with excess primary air

IMPORTANT
All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.
The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

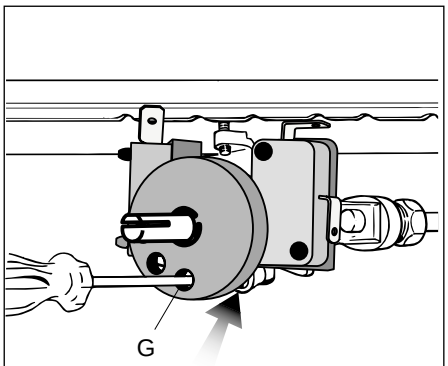


Fig. 8.9

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

– In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

9 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

– Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.

– The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.

– The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.

– The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.

– The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.

– Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

REPLACEMENT OF THE ELECTRICAL FEEDER CABLE

To connect the supply cable:

– Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker.

– Feed the supply cable through the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “FEEDER CABLE SECTION”.

– Connect the phase wires to the terminal block “B” and the earth wire to the terminal “PE” (fig. 9.1).

– Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.

– Replace the cover “A”.

FEEDER CABLE SECTION
Type “HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Connection possible with plug and outlet

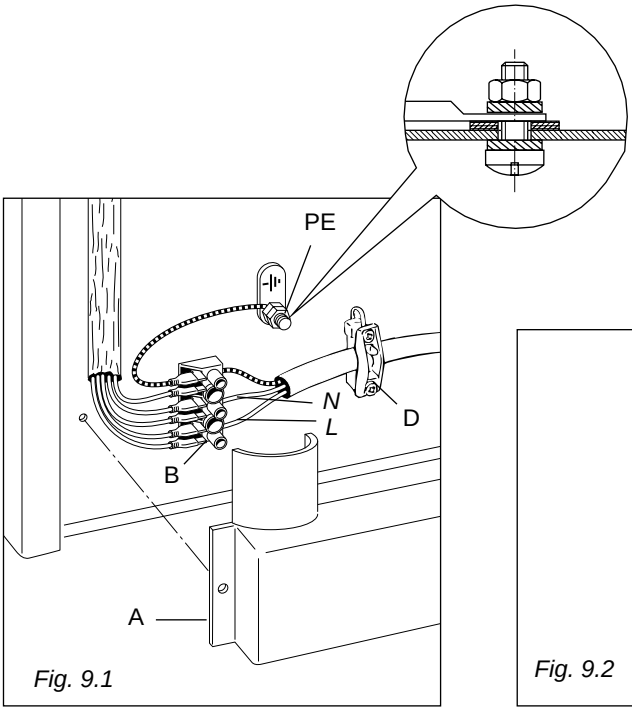


Fig. 9.1

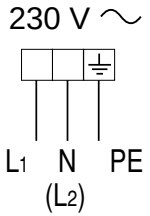


Fig. 9.2

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.
Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.
The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.